SABLÉS À LA REINE-DES-PRÉS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 24 sablés

Ingrédient	Quantité
jaune d'oeuf	1 pc
oeuf entier	1 pc
sucre	25 g
beurre salé	75 g
farine	150 g
Levure chimique	3 g
Levure chimique	2 c à c
Fleurs de reine des prés (Pour la décoration)	24 pcs

Préparation

1. Préparer les sablés : blanchir les œufs et le sucre. Ajouter le beurre préalablement ramolli. Ajouter la farine tamisée et la levure. Ajouter la poudre de fleurs de reine després. Dresser la pâte dans des petits moules en silicone de 3,5 cm de diamètre sur 1 cm de haut. Cuire à 185°C pendant 10 à 12 min. Démouler les sablés après complet refroidissement.

2. Finitions : Déposer un brin de fleur fraîche de reines des prés sur chaque sablé.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024