

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
farine	300 gr
beurre salé	200 gr (de ferme)
Sucre semoule	100 gr (fin)
Fleurs de pissenlits	15 gr (net)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients avec les mains, en formant une boule. Aplatir de la paume de la main. La placer entre 2 tapis de silicone flexibles et l'aplanir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une pâte fine de 1/2 cm. Laisser la pâte sur le tapis du dessous.

2. Placer sur une plaque et enfourner dans un four préchauffé à 180°C, durant 7 à 8 minutes. Au sortir du four, à l'aide d'un couteau, détailler de suite le sablé en carrés de 2 cm de côté. Laisser refroidir.
