

SABLÉS À LA FLEUR DE SUREAU

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
Farine T45	250 gr
Sucre impalpable / Sucre glace	100 gr
mycrio	75 gr
Beurre	75 gr
Oeuf	50 gr (= un œuf moyen entier)
Poudre d'amande blanche	25 gr
sel	1,2 gr
fleur de sureau noir	12 gr (rien que les fleurs)
fleur de matricaire odorante	20 à 30 gr (les laver pour retirer tout corps étranger et les hacher finement)

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablée. Former une boule et l'emballer dans un film alimentaire. Réserver au frigo au moins une heure.

2. Abaisser la pâte à 2-3 mm. Découper à l'emporte pièce. Cuire 12 à 15 minutes jusqu'à légère coloration des bords.
