

SABLÉS À LA REINE DES PRÉS CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 biscuits

Ingrédient	Quantité
oeuf	1 pc
sucre	120 gr
sucre vanillé	1 sachet
reine des prés	50 gr
farine	250 gr
beurre mou	125 gr

Préparation

1. Cassez l'œuf, ajoutez une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse.

2. Ajoutez la reine des prés ciselée.

3. Ajoutez la farine puis le beurre et mélangez à la main pour obtenir une pâte bien homogène.

4. Laissez reposer la pâte 1h au frigo.

5. Roulez la pâte et découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

6. Faites cuire les sablés au four à 180° jusqu'à obtention de la couleur et la consistance souhaitées.
