



## Ingrédients pour 4 biscuits

Ingrédient	Quantité
œuf	1 pc
sucré	120 gr
sucré 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.

---