

Ingrédients pour 30 petits biscuits

Ingrédient	Quantité
sucre	80 + 75 gr
farine	250 gr
Beurre de ferme bio	125 gr
aiguilles d'épicea	25 gr

Préparation

1. Casser l'œuf, ajouter une pincée de sel et les 80gr sucre. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse.

2. Ajouter la farine, puis le beurre (coupé en dés) et mélangez à la main pour obtenir une pâte bien homogène. Laisser reposer la pâte 1 heure au frigo.

3. Préparer le "Sucre d'épicéa" : mixer 75gr de sucre avec les aiguilles d'épicea. Réservez de côté. Si vos aiguilles de conifères sont sèches, vous aurez un sucre aromatisé. Si vos aiguilles sont fraîches, vous aurez une pâte à sucre. La pâte à sucre formera une sorte de bonbon cristallisé sur les biscuits.

4. Abaisser la pâte à biscuit et découpez les biscuits à l'aide d'une emporte-pièce.

5. Faire cuire les sablés au four à 180°C jusqu'au tout début de la coloration des bords (environ 10 minutes).

6. Si vous avez une 'pâte à sucre' à l'épicea : tartiner les biscuits juste avant la fin de cuisson. Retourner au four pendant 1 minute. Si vous avez un sucre aromatisé (sec) : à la sortie du four, saupoudrer du « sucre d'épicéa » sur les biscuits encore chauds.

7. Servir avec un sorbet aux conifères et des quartiers de fraises si elles sont de saison.

