

Sablés à la reine-des-prés

Ingrédients

300 g de farine
2 pincées de bicarbonate de soude
100 g de sucre complet
50 g de poudre d'amandes
3 c. à c. de poudre de fleurs de reine-des-prés
125 g de beurre
1 pincée de sel
1 œuf

***Note :** pour confectionner la poudre de reine-des-prés, faire sécher les fleurs sur un torchon à l'ombre dans un local bien ventilé, puis, lorsqu'elles sont bien sèches, les égrener entre ses doigts afin d'éliminer tiges et pédoncules. Pulvériser dans un moulin à café et tamiser pour ne garder que le plus fin (pollen surtout).*

Préparation

Dans un saladier, verser la farine, le bicarbonate de soude, la poudre d'amandes, le sucre, le sel et la poudre de fleurs de reine-des-prés.

Ajouter le beurre en petits morceaux et l'œuf entier.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Préchauffer le four à 180 °C.

Fariner le plan de travail et y rouler la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

Découper des motifs à l'aide d'emporte-pièces ou couper tout simplement la pâte en rectangles.

Disposer les biscuits sur une plaque de four huilée et farinée ou sur du papier cuisson.

Faire cuire 10 à 12 minutes, selon l'épaisseur des biscuits.

Recette : d'après Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.com