

# Biscuits à l'huile d'olive et aux plantes sauvages

## Ingrédients

200 g de farine d'épeautre

60 g d'huile d'olive

Environ 50 ml d'eau

Sel (version apéritif) ou 80 g de sucre (version sablé sucré)

Feuilles et fleurs comestibles (de préférence des feuilles et fleurs fines, par exemple feuilles de pimprenelle, achillée millefeuille, lierre terrestre, plantain lancéolé, aubépine, et fleurs de primevère officinale, lierre terrestre, lamier tacheté...)

## Préparation

Mélanger la farine avec le sel ou le sucre, verser l'huile d'olive et l'eau et pétrir afin d'obtenir une pâte lisse. Si elle est trop sèche, ajouter un peu d'eau.

Étaler la pâte sur une plaque revêtue de papier cuisson fariné en essayant de réaliser un rectangle de 3 mm d'épaisseur.

à l'aide d'un pinceau, humidifier la surface de la pâte et y coller les feuilles et les fleurs en les enfonçant tout doucement dans la pâte. Les feuilles et fleurs fines adhéreront plus facilement que les épaisses. Si besoin, couper les fleurs en deux dans le sens de la longueur pour réduire leur volume.

Une fois toutes les feuilles et fleurs posées, passer doucement le rouleau à pâtisserie pour aider à l'adhésion des plantes.

Couper des rectangles dans la pâte.

Écarter les rectangles de pâte les uns des autres pour éviter qu'ils ne se collent lors de la cuisson et faire cuire 12 à 15 minutes à four moyen (160 ° C).

Il est important de bien surveiller la cuisson afin de que les sablés soient juste cuits sans que les feuilles et fleurs ternissent trop.

Laisser refroidir et servir comme gâteau apéritif ou en accompagnement d'une glace ou d'une crème dessert.

**Recette : Nathalie Deshayes ([plantes-sauvages-comestibles.com](http://plantes-sauvages-comestibles.com))**