

Sablés à la farine de feuilles de figuier et au citron

Ingrédients

120 g de farine de blé T 80

30 g de poudre de feuilles de tilleul

2 jaunes d'œufs

85 g de beurre

½ cuillerée à café de sel

1 cuillerée à café de zeste de citron râpé

40 g de sucre complet

40 g de sucre roux

½ cuillerée à café de bicarbonate de soude (ou ½ sachet de levure chimique)

Préparation

Mettre le beurre à température ambiante une heure à l'avance afin de le faire ramollir.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre en pommade.

Ajouter la farine mélangée avec la poudre de feuilles de figuier et le bicarbonate, le sel et le zeste de citron râpé. Travailler le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Former un boudin de 5 cm de diamètre et le placer au réfrigérateur pendant une heure.

Sortir le boudin de pâte, couper des tranches d'un centimètre d'épaisseur et les placer sur une plaque revêtue de papier sulfurisé en prenant soin d'espacer les biscuits qui vont gonfler à la cuisson.

Enfourner une quinzaine de minutes à 180 °C en surveillant la cuisson.

Recette : d'après Nathalie Deshayes (plantessauvagescomestibles.com)