

SABLES AU THÉ DE NOEL



Les ingrédients pour environ quarante sablés:

- 120 g de beurre demi sel à température ambiante
- 2 CàS rase de thé de Noel
- 240 g de farine
- 40 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf

La recette:

Mixez légèrement le thé.

Dans un saladier, mélangez du bout des doigts la farine, les amandes en poudre, le sucre glace, la moitié du thé et le beurre coupé en morceaux, jusqu'à obtenir un sable grossier.

Ajoutez l'œuf et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule homogène.

Aplatissez-la sur deux centimètres d'épaisseur, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur deux heures minimum.

Préchauffez votre four à 180°C.

Farinez votre plan de travail puis étalez votre pâte sur trois millimètres d'épaisseur. Saupoudrez-la du thé restant puis passez à nouveau le rouleau, sans trop appuyer, pour faire adhérer le thé à la pâte.

Découpez vos biscuits à l'emporte pièce et posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Enfournez dix minutes puis laissez refroidir avant de les ranger.