

Recette de sablés aux fleurs de lavande

Ingrédients :

- 125g. beurre demi-sel ramolli
- 80 g sucre
- 1 jaune d'œuf
- 125 g farine tout usage
- 2 c. thé poudre d'amande
- 1 c. à table **fleurs de lavande** séchées

Préparation

- Préchauffez le four à 325°F. Batte le beurre avec le sucre, incorporez le jaune d'œuf, ajouter la farine et la poudre d'amande et mélangez bien, ajouter les **fleurs de lavande**, mélangez délicatement, pour les distribuer uniformément dans la pâte.
- Mettre la pâte à la cuiller sur une plaque à biscuits ou dans une poche à pâtisserie pour avoir des biscuits plus petits.
- Faire cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les sablés soient dorés.
- Retirez de la plaque à biscuits et laissez refroidir sur une grille.

Conservation

On les conserve dans une boîte de métal. Ils peuvent être également congelés.