



## Sablés aux fleurs (Recette de Nathalie Deshayes)

### Ingrédients :

- 1 œuf
- 125 g de beurre à température ambiante
- 250 g de farine
- 125 g de sucre de canne
- Des fleurs comestibles
- 1 pincée de sel

### Réalisation :

Dans le bol d'un mixeur équipé d'un accessoire à pales (ou à l'aide d'un batteur à main), battez le beurre, le sucre et le sel à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés (environ 1 à 2 minutes). Ajoutez l'œuf puis mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez la farine et mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Déposez la pâte sur une grande feuille de papier cuisson. Pressez-la avec vos doigts, puis placez un autre morceau de papier par-dessus et aplatissez la pâte avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle ait environ 5 mm d'épaisseur.

Retirez la feuille de papier supérieure, découpez vos sablés à l'emporte-pièce et décorez-les avec les fleurs. Replacez la même feuille et repassez doucement avec le rouleau sur chaque sablé pour bien fixer les fleurs.

Préchauffez le four à 180°C, placez les biscuits sur une plaque de cuisson tapissée de papier, enfournez au niveau de la grille centrale et faites cuire 8 à 10 minutes.