



Plats d'accompagnement

Sablés au thym

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
100 grammes de farine d'amande
1 cuillère à café de levure en poudre
200 grammes de farine
40 grammes de sucre en poudre
40 grammes de sucre fin
60 grammes de beurre (en noix)
1 œuf
pincer sel

Méthode de préparation

Tamisez la farine dans un plat et ajoutez-y le reste des ingrédients secs. Mélangez bien le tout.

Ajoutez maintenant les noix de beurre, l'œuf et les feuilles de thym au mélange sec. Mélangez le beurre doucement au mélange de farine. Roulez la pâte dans une feuille fraîcheur et laissez reposer 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Roulez la pâte en une feuille fine de 3 mm d'épaisseur et utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile. Déposez les étoiles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez les biscuits bien dorés en 12 minutes. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Ustensiles de cuisine

Passoire
Four

