

Sablés à la Reine des prés ou Mielilot

Ingrédients : 100 gr de beurre, 20 gr d'amandes mouluës,
20 gr de jaune d'œuf, 40 gr de cassonade ou sucre,
90 gr de farine (ou plus) 1 pincée de sel
4 c. à café de fleurs de Reine des prés séchée
réduit en poudre ou ^{1 à} 2 c. à café de Mielilot
séchée réduit en poudre

- Sortir le beurre du frigo et laisser ramollir.
- Mélanger-le avec la cassonade, ajouter les amandes et les jaunes d'œuf et la Reine des prés ou le Mielilot.
- Lorsque la masse est onctueuse, ajouter le sel puis la farine petit à petit. Former une boule sans la pétrir.
- Mettre au frais un moment (Pour la Reine des prés, c'est préférable une nuit car cela aura plus de goût).
- Abaisser à 3 mm d'épaisseur et mettre au congélateur 15 minutes.

Cuire à belle couleur à 180° 15 à 20 minutes