



LES LAVANDINS



ÉTAPES

MATÉRIEL

- 1 grand bol
- 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à café
- un couteau
- du film plastique
- du papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine
- 200 g de beurre
- 120 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 2 cuillères à café de lavande séchée

- 1) Dans un grand bol, verser la farine et ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux. Mélanger avec les mains afin d'obtenir un mélange sableux.
- 2) Incorporer le sucre et l'oeuf et pétrir jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
- 3) Ajouter la lavande.
- 4) Couvrir d'un film plastique et laisser reposer pendant 1h au réfrigérateur.
- 5) Reprendre la pâte, la diviser en 2 et former 2 cylindres.
- 6) Envelopper les 2 cylindres d'un film plastique et mettre au congélateur durant 30 minutes.
- 7) Reprendre les cylindres et les couper en tranches d'environ 1 cm.
- 8) Placer-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner environ 10 à 12 minutes.
- 9) Laisser refroidir et Déguster !



poppy family

Reproduction interdite - usage personnel exclusivement