



Ingrédients

- 150 g de Farine ou farine d'épeautre
- 10 g thé Blue Earl Grey
- 1 œuf
- 75 g beurre à température ambiante
- 60 g sucre ou sucre glace
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation:

1. Moulez grossièrement les 10 g de thé Blue Earl Grey afin d'obtenir de petits morceaux de feuilles.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre à température ambiante avec le sucre, à l'aide d'une cuillère ou d'un fouet, jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène, semblable à une pommade.
3. Incorporez l'œuf, puis fouettez jusqu'à obtenir une préparation lisse et crémeuse.
4. Ajoutez la farine, le thé moulu, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez à la cuillère jusqu'à obtenir une pâte homogène. Écrasez légèrement la pâte avec le plat de la cuillère pour bien incorporer les ingrédients, mais ne la pétrissez pas.
5. Formez une boule avec la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 15 minutes.
6. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.
7. Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 4 mm. Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce, en forme de fleurs ou selon la forme de votre choix.
8. Disposez les biscuits sur la plaque préparée, puis placez-les au frais pendant 10 minutes. Cette étape aide les sablés à conserver leur forme pendant la cuisson.
9. Enfournerez la plaque à mi-hauteur et faites cuire les sablés pendant environ 8 minutes à 180 °C.

Notes

Évitez de trop travailler ou de pétrir la pâte afin de conserver une texture bien sablée. Les biscuits peuvent sembler encore légèrement tendres à la sortie du four : ils raffermiront en refroidissant. Les sablés se conservent jusqu'à deux semaines dans une boîte en métal, idéalement une fois complètement refroidis.