

Petits sablés à l'Earl Grey

Ingrédients pour une vingtaine de petits sablés

250g de farine
125g de sucre
125g de beurre à température ambiante
1 œuf
2 ou 3 cuillerées de thé mixé

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le thé mixé avec la farine puis ajoutez le sucre.

Rajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis l'œuf.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Roulez la en boudins que vous placerez au frais environ 30 minutes pour la raffermir.

Coupez des tranches assez épaisses et disposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faites cuire entre 10 et 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Vous pouvez également étaler la pâte et découper des formes à l'emporte pièce.

J'ai personnellement utilisé Anastasia de Kusmi Tea qui apporte un bon petit goût citronné aux sablés mais vous pouvez utiliser votre Earl Grey préféré.