



RECETTE

Petits sablés x Tea time à Windsor



35 minutes









11 minutes



25 sablés

Ingrédients

-  100 g de farine
-  90 g de beurre pommade
- 1/2 sel
-  20 g de sucre glace
-  3 c-à-c de thé Tea Time à Windsor
-  1 oeuf
-  1 pincée de sel

Variante : peut être réalisé avec Délices d'Istanbul, Jasmin Impérial, Balade à Notting Hill, Chaï Masala, Au coin du feu

Préparation

- Mixer le thé « Tea Time à Windsor », puis le mélanger avec la farine.
- Dans un saladier, mettre le sucre glace, l'oeuf et le sel puis les fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer progressivement dans le saladier le mélange thé et farine puis malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Finissez en ajoutant le beurre pommade par petits morceaux et pétrissez à la main rapidement (le beurre ne doit pas fondre pour ne pas que la pâte colle).
- Former un rouleau de pâte de 2,5 à 3 cm de diamètre sur un film alimentaire et le mettre 20 à 25 minutes au congélateur.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Sortir le rouleau du congélateur et découper des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre au four pendant environ 11 mn, les bords doivent être dorés.
- Laisser refroidir et les placer si nécessaire dans une boîte (conservation possible pendant 4 à 5 jours)



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes