

Sablés au thé

Profitez de la fête des pères pour pâtisser en famille. Faites participer vos enfants à cette recette ultra simple de sablés au thé aux fruits rouges. J'ai utilisé du thé Elephant aux fruits rouges mais vous pouvez utiliser le thé que vous voulez. Pour faire la forme, j'ai découpé un cœur dans du papier guitare et j'ai repris ce patron pour découper tous mes sablés mais il existe des emporte-pièces de toutes formes dans le commerce.



◆ **Sablés**

- ◆ 100g de beurre pommade
- ◆ 100g de sucre
- ◆ 1 jaune d'oeuf
- ◆ 300g de farine
- ◆ 10g de thé (5 sachets)

Vous aurez besoin de :

- ◆ Un saladier
- ◆ Un fouet
- ◆ Une spatule en bois ou une maryse

-
1. Préchauffez le four à 180°C.
 2. Fouettez le beurre avec le sucre.

3. Ajoutez le jaune d'oeuf.
4. Incorporez la farine et le thé en une seule fois sans trop travailler la farine. Utilisez une spatule en bois ou un maryse si besoin.



5. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis détaillez les sablés à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau pour faire les formes que vous voulez.
6. Enfournez pendant 10min.



Enjoy ☐