

Sablés fleuris au sarrasin {sans gluten}

par Cecilecooks



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes la fournée

Quantité : 15 à 20 sablés

Repos : 2h (la pâte pré-étalée)

Difficulté : 1

Ingrédients

130 gr de beurre à température ambiante

130 gr de sucre glace (semi-complet)

100 gr de poudre d'amandes

1 belle pincée de sel

86 gr de farine de riz

186 gr de farine de sarrasin

1 œuf

facultatif : 1 c. à c. d'extrait de vanille, le zeste d'un citron, etc.

fleurs comestibles, plantes aromatiques, etc.

Procédé

La pâte

1 - Dans un cul de poule/saladier, battre le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, le sel, les deux farines (et éventuellement les éléments facultatifs). Mélanger. Ajouter l'œuf et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante.

Attention : ne travailler par trop la pâte non plus. Vous pouvez pétrir la pâte à la feuille du robot ou avec la paume de la main.

2 - Pré-étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson ou feuilles guitares jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 8mm. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures (ou 1 heure au congélateur pour gagner du temps).

La découpe des sablés

3 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

4 - Après le repos (la pâte est ferme), détailler les sablés avec un emporte-pièce ou un verre (à bord fin de préférence). Répartir les fleurs comestibles et plantes aromatiques sur chaque sablé (facultatif : sésame, pavot, graines). Passer délicatement le rouleau dessus pour qu'elles adhèrent.

La cuisson

5 - Déposer les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 à 15 minutes. Les sablés doivent être joliment dorés. Les laisser refroidir sur une grille (idéalement)

6 - Déguster ou conserver dans une boîte en fer.

Coup de fouet

- vous pouvez congeler la pâte à sablés crue s'il vous en reste. Il suffira de la sortir du congélateur quelques heures avant de l'utiliser.