



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Sablés huile d'olive, citron et lavande, glaçage citron & lavande

Recette proposée par :

Maeva du blog cookalifebymaeva.blogspot.fr

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Temps de repos : 1h

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 15 à 20 sablés :

Sablés

- 160 g de farine
- 55 g de sucre glace
- 1 petite c. à café de lavande comestique
- 1 pincée de sel
- le zeste d'1/2 citron bio ou non traité + 3 c. à soupe de jus
- **8 cl d'huile d'olive goût subtil**

Glaçage

- 25 à 30 g de sucre glace
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 filet de miel de lavande
- 1 petite pincée de lavande comestible écrasée entre les doigts



Préparation :

- Dans un saladier, versez la farine et le sucre glace tamisés, la lavande ciselée finement, le sel, le zeste et le jus de citron, mélangez bien.
- Ajoutez l'huile d'olive et mélangez à nouveau avec une cuillère, puis terminez à la main si besoin jusqu'à pouvoir faire une boule de pâte qui se tient.
- Formez un boudin du diamètre que vous souhaitez donner à vos sablés, filmez et réservez au congélateur pendant une bonne heure afin que la pâte durcisse et pouvoir la couper facilement.
- Avec un couteau bien tranchant, coupez des rondelles de pâte de l'épaisseur désirée - attention à ce que les sablés soient le plus réguliers possible pour une cuisson uniforme.
- Déposez les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à four chaud pour 15 à 20 min à 160°C, surveillez bien la cuisson dès 10 min, ils seront encore «mous» une fois cuits, ils vont durcir une fois hors du four, sortez-les dès qu'ils sont à peine dorés. Laissez-les refroidir sur une grille avant de glacer si vous le souhaitez.
- Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace, le jus de citron, le miel et la lavande.



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Sablés huile d'olive, citron et lavande, glaçage citron & lavande (suite)

Ajoutez plus de sucre glace si le glaçage vous paraît trop liquide et du jus s'il est trop compacte. Laissez les sablés sur la grille et posez la feuille de cuisson utilisée en dessous, versez un filet de glaçage sur les sablés avec une poche à douille ou une cuillère en faisant des allers et retours. Laissez durcir avant de déguster avec une bonne tasse de votre boisson chaude préférée !