



Pour 10 gros sablés

- 140 g de farine
- 40 g de sucre glace
- 20 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre pommade

- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre glace et le sucre en poudre, la poudre d'amande et le sel.
- Faites un puit et placez au centre le beurre pommade coupé en dés. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée puis ajoutez l'œuf.
- Pétrissez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.
- Filmez et placez au moins 20 minutes au réfrigérateur.
- Au bout de ce temps, étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (5 mm d'épaisseur environ). Pour que la pâte soit plus simple à étaler, placez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé, cela évite qu'elle ne colle au rouleau et au plan de travail.
- A l'aide d'un emporte pièce de la taille de vos verrines, détaillez vos sablés sans oublier de faire un petit trou pour la paille (prévoyez un peu plus grand, en cuisant, le trou réduit légèrement) puis enfournez-les pour une dizaine de minutes à 180°.



*Ces sablés se conserveront parfaitement
plusieurs jours dans une boîte hermétique.*

SOUPE

DE FRAISES AU BASILIC



*Pour la soupe de fraises
(pour 4 personnes)*

- 500 g de fraises
- Le jus d'un demi citron vert
- 4 feuilles de basilic frais
- 40 g de sucre de canne (à adapter selon les fraises)

- Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux.
- Dans un blender, placez les fraises, le basilic, le jus de citron ainsi que le sucre de cannes et mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- Passez le mélange au tamis puis dressez dans des verrines.
- Ajouter un sablé sur le dessus, décorez d'une feuille de basilic et servez avec une paille.