

Shortbread à la lavande

Préparation 10 mn | Cuisson 30 mn | Temps Total 40 mn |



Ingrédients / pour 4 personnes

- 300 g de farine de Blé Francine
- 100 g de sucre
- 130 g de beurre doux à température ambiante
- 70 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 1 cuillère à café de miel d'acacia ou toutes fleurs
- 1 cuillère à café de fleurs de lavande

PRÉPARATION

1 Dans un saladier, travailler en pommade les deux beurres et le sucre. Puis ajouter le miel, les fleurs de lavande et la farine et mélanger à la main pour obtenir une boule lisse et homogène. Disposer le pâton sur une plaque entre deux feuilles de papier sulfurisé et l'étaler au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Réfrigérer pendant 1h.

2 Préchauffer le four à 150°C. Sortir la pâte, couper des biscuits à l'emporte pièce (6 cm de diamètre) et les disposer à nouveau sur la plaque couverte d'une nouvelle feuille de papier sulfurisé. Enfourner pendant 25 à 30 min en veillant à ce que les shortbread ne colorent pas trop.

Pour finir
Laisser refroidir avant la dégustation.