



MARGUERITES SABLÉES

Ingrédients

250 gr de farine T55 pâtisserie

80 gr de sucre glace

125 gr de beurre de Restedern

1 oeuf

1 pincée de sel

Pastilles chocolat ou Smarties

Préparation

Pour 30 marguerites

1. Mélangez la farine, le sucre glace, l'oeuf, le sel et le beurre mou dans un saladier.
2. Pétrissez la pâte avec vos doigts, formez une boule.
3. Formez des petites boules de la taille d'une bille avec toute la pâte.
4. Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
5. Disposez 5 boules de pâtes en cercle, collez-les les unes aux autres pour former les fleurs.
6. Disposez au centre une pastille de chocolat ou bien un smarties.
7. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte.
8. Découpez un carré de papier sulfurisé de la taille d'une marguerite.
9. Disposez-le sur une marguerite et venez aplatir cette dernière avec le dessous d'un verre. Répétez l'opération sur toutes les fleurs.
10. Avec la pointe d'un couteau à bout rond, faites une entaille peu profonde dans les pétales de chaque fleur.
11. Enfourez à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

