

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

J'ai mis du temps à me lancer dans la fabrication des sablés car j'ai la chance d'en trouver des excellents dans une petite boulangerie à côté de la maison.

Mais finalement, je me suis lancée et je vous propose des **Sablés aux pistaches** et des **Sablés au safran**.



La recette vous permettra de faire **26 à 28 sablés**, j'ai partagé la pâte en deux pour en préparer des deux parfums différents.

120 g de farine 50 g de poudre d'amande 100 g de beurre pommade Zeste d'un citron 50 g de sucre glace	1 dose de safran 10 g de pistaches torréfiées
---	--

Préchauffez le four à **170°**

Mélangez dans un saladier tous les ingrédients. **Partagez** la pâte en deux. Elles feront environ **150 g** chacune.

Réduisez en poudre-morceaux les **pistaches**. Incorporez-les dans la première moitié.



Roulez un **boudin** et coupez des tranches 1/2 cm (même peut être un peu moins).

Vous pouvez aussi étaler la pâte et la découper avec des emporte-pièces de formes différentes mais je trouve mon boudin plus pratique et plus rapide pour des sablés au quotidien.

Déposez les sablés sur un papier sulfurisé. Faites la même chose pour la deuxième moitié avec le **safran**.

Enfournez pour **10 minutes**. Pensez à tourner la plaque au bout de 5 minutes si votre four ne cuit pas de façon homogène.

Il ne vous reste plus qu'à les déguster avec un thé ou un café.