



Petits sablés au Safran

80g de beurre mou

200g de farine

60g de sucre en poudre

7 pistils de safran

1oeuf

40g de poudre d'amandes

Faire macérer vos pistils de Safran dans un peu d'eau chaude une heure avant de démarrer votre recette. Si vous n'avez pas le temps, réduisez le en poudre au dernier moment pour l'incorporer avec votre œuf battu.

Mélanger le beurre avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter l'œuf battu auquel vous aurez mélangé soit votre poudre de Safran soit votre macération d'eau chaude avec les pistils. Ajouter la poudre d'amandes, la farine. Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Mettez au réfrigérateur 30 mn.

Parsemez le plan de travail avec un peu de farine, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3mm, puis découpez vos biscuits à l'emporte pièces.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180°C et faites cuire les biscuits pendant 10 mn. Laisser refroidir.