

Sablés diamant au thé Matcha



Ingrédients

- 70 g de cassonade en poudre
- 1 cuillère à soupe rase de thé matcha
- 120 g de beurre MOU
- 150 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre cristallisé

Dans un saladier, mélanger la cassonade et le thé Matcha puis ajouter le beurre mou. Mélanger au fouet électrique, puis ajouter les jaunes d'œufs et battre à nouveau. Ajouter la farine et le sel puis amalgamer le tout. La pâte est très collante, c'est normal. Déposer la pâte en forme de boudin sur une feuille de film étirable et rouler serré. Laisser durcir au frigo pour au moins deux heures.

Préchauffer le four à 170°C

Découper des tranches d'un centimètre d'épaisseur et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 12 minutes.

Sortir la plaque du four et au bout de 5 minutes, déposer délicatement les sablés sur une grille pour les faire refroidir. Attention, ils sont très friables lorsqu'ils sont chauds.