La recette. Sablé aux pissenlits

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 200 g de beurre salé
- 100 g de sucre semoule (fin)
- 15 g de pétales de fleurs de pissenlits

Laver soigneusement les fleurs. Puis dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Faire des boulettes. Ensuite aplatir la pâte à environ 0,5 cm avec un rouleau à pâtisserie, entre 2 tapis de silicone, ou du papier sulfurisé.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C, durant 7 à 8 minutes.

Ne cueillez pas vos pissenlits sur un terrain traité aux insecticides, herbicides, fongicides ou engrais chimiques.

Ignorez également les bords de routes très passantes et tout endroit où la pollution peut être importante.