

## **Sablés au thé**

### **Pour 12 sablés**

*100g de sucre*

*100g de beurre*

*250g de farine*

*1/2 sachet de levure chimique*

*1 sachet de thé*

*1 oeuf+1 autre pour la dorure*

Réduisez le thé en poudre.

Faites fondre le beurre puis versez-y le thé en poudre et laissez infuser pendant une dizaine de minutes.

Fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure, le beurre fondu infusé au thé. Mélangez et formez une boule avec la pâte, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant une heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte, découpez-la à l'aide d'un couteau ou d'un emporte pièce, déposez les morceaux de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, dorez-les à l'œuf battu et enfournez à 180°C pendant 12 à 15 minutes.