

SABLÉS FLEURIS

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 140g de farine de riz Kom&Sal

[acheter la farine ici !](#)

- 40 de poudre d'amande
- 20g de fécule de pomme de terre

- 80g de beurre végétal
- 20 d'huile d'olive
- 80g de sucre
- 35g d'eau
- 5g de psyllium
- Fleurs comestibles (ici : fleurs de souci, bourrache, capucine et fenouil)

PRÉPARATION :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine de riz, la fécule de pomme de terre et le psyllium
2. Ajouter le beurre, l'huile d'olive, la poudre d'amande et l'oeuf entier. Mélanger bien. Mettre tout cela de côté au réfrigérateur
3. Après environ un quart d'heure, étaler la pâte entre deux papiers cuisson
4. Former les sablés dans les emporte-pièces, environ 5mm d'épaisseur
5. Allumer le four à 180°
6. Étaler les fleurs sur chaque biscuit.
7. Poser dessus le papier cuisson et appuyer pour que les fleurs s'incrument
8. Enfournier à 180° pendant 10 minutes



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

