

Biscuits sablés à la lavande

Ingrédients :

200g de farine – 50 g de sucre – 100g de beurre ramolli – 1 œuf –
5 gouttes d'huile essentielle de lavande officinale fine – fleurs de lavande officinale –
sucre glace – eau

Préchauffer le four thermostat 180°C.

Mélanger la farine et le beurre pour faire de la chapelure.
Ajouter le sucre, l'œuf, puis les 5 gouttes d'huile essentielle de lavande officinale
prédosées. Les compter dans une cuillère à café.

Découper la pâte sur une table farinée. Mettre à cuire 15 à 25 minutes selon la taille
des biscuits.

Mélanger le sucre glace et de l'eau pour faire un glaçage.
En recouvrir les biscuits et parsemer de fleurs de lavande.



Ferme de Lacontal - 82190 Touffailles

Xavier Leplaideur & Hélène Lafon

cultivateurs et distillateurs de lavande

05 63 95 78 12 – www.lavande-quercy.fr