

# **l'épicerie de bruno**

## **Petits sablés à la cardamome**

A l'heure du thé, pourquoi ne pas faire un thé à l'indienne avec nos différents masala chaï (thé sucré et épicé, avec plus de lait que d'eau, comme on le consomme partout en Inde) ? Et le servir avec ces petits gâteaux parfumés à l'une des épices symboles du pays.

**Marché pour suffisamment de sablés pour l'heure du thé !**

90 grammes de beurre ramolli, 1 œuf, 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, 265 grammes de farines, 1 sachet de levure

**A l'épicerie de bruno**

1 cuillère à soupe de gousses de cardamomes finement pilées au mortier ou moulues dans un moulin à café électrique, 110 grammes de sucre de palme ou de sucre Muscovado (un délice avec ces biscuits), 1 pincée de sel fin marin

### **La Recette**

Mélanger tous ces ingrédients, pétrir la pâte obtenue et former un boudin de 5 cm de diamètre.

Envelopper ce boudin dans du papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur 6 heures.

Préchauffer le four à 200 ° C.

Couper le boudin de pâte en rondelles d'un demi centimètre, disposer celles-ci sur une plaque beurrée.

Enfourner, laisser cuire environ 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Retirer du four, laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique.