

Les biscuits aux fleurs du jardin

Les ingrédients :

- 340 gr de farine,
- 125 gr de sucre,
- 125 gr de beurre,
- 2 œufs,
- 15 gouttes d'huile essentielle de citron
- fleurs comestibles du jardin
- Glaçage :
 - 1 blanc d'œuf
 - sucre glace



1. Préparez la pâte :

- Mélangez les ingrédients secs dans la cuve du robot (avec la feuille).
- Ajoutez le beurre en petits cubes, et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit presque incorporé.
- Ajoutez alors les huiles essentielles et les œufs. Mélangez, et arrêtez dès que la pâte se détache des bords de la cuve (si on la travaille trop, la pâte se déformera à la cuisson).



- Formez une boule aplatie que vous réserverez 30 min au réfrigérateur.

2. Ensuite, abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie et faites des formes à l'emporte-pièce que vous déposerez sur une toile de cuisson réutilisable positionnée sur un plaque trouée.

3. Cuisson au four environ 18 minutes à 160 degrés.

4. Laissez les gâteaux revenir à température ambiante.

5. Décoration des gâteaux :

- Séparez les pétales des fleurs.
- Préparez le glaçage en mélangeant le blanc d'œuf et le sucre glace.
- Tremper la face avant des gâteaux dedans, les déposer sur une grille, et répartir les pétales de fleur. Attendre qu'ils soient bien secs avant de les ranger dans une boîte (ou de les déguster !). Eventuellement, essuyez l'arrière des gâteaux pour supprimer le surplus de glaçage au cours du séchage.