

# Sablés à la lavande

1 cuiller à café de fleurs de lavande  
150g de farine  
60 g de beurre salé ramolli  
60 g de sucre  
1 sachet de levure chimique  
1 œuf et 1 jaune  
1 cuiller à café d'extrait de vanille

## Préparation :

Fouettez sucre, œuf et jaune jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le beurre, puis la farine, la levure, l'extrait de vanille et la lavande

Laissez reposer pendant trois heures, au frais.

Préchauffez le four à 175°C.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'un centimètre. Découpez des disques avec un emporte pièce et posez-les sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.

Faites cuire 17 min.

Sortez les sablés et laissez-les refroidir sur une grille.