**RECETTE DE SABLÉS AU THÉ MATCHA**

**Ingrédients :**

* 200 g de farine
* 100 g de beurre mou
* 100 g de sucre
* 1 cuillère à café de thé matcha
* 1 cuillère à café de levure
* 1 œuf

**Préparation :**

**1 –** Être souriant, de bonne humeur et prêt à pâtisser sérieusement.

**2 –** Mélanger le beurre mou avec le sucre.

**3 –** Ajouter ensuite le thé matcha, l’œuf et la levure.

**4 –** Incorporer ensuite la farine et mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

**5 –** Étaler la pâte (mettre de la farine pour éviter que la pâte reste collée), jusqu’à obtenir une plaque de 5 mm environ. Former des sablés à l’aide d’un emporte-pièce.

**6 –** Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.   
**7 –** Mettre au four environ 10 minutes à 180°C. Les sablés sont prêts dès que les côtés commencent à brunir.   
**8 –** Laisser refroidir avant de servir !