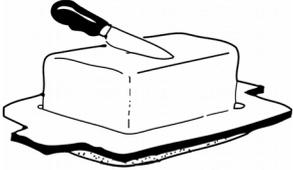
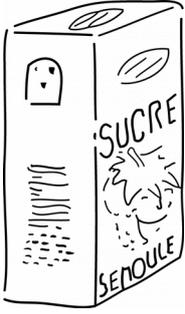
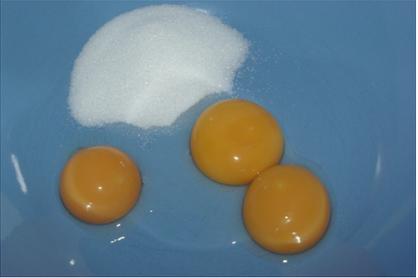
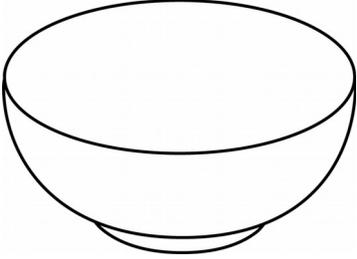
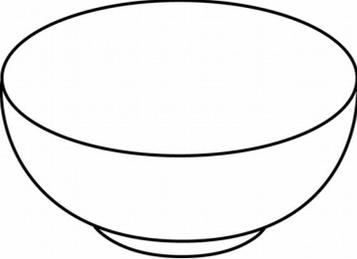
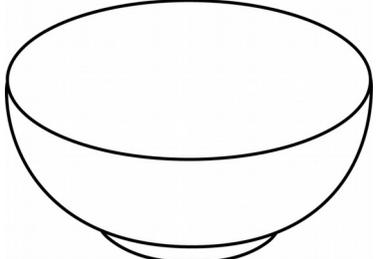
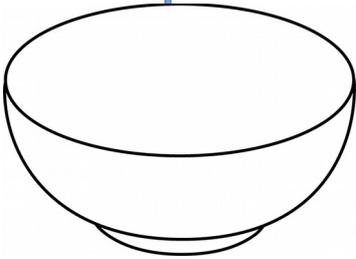
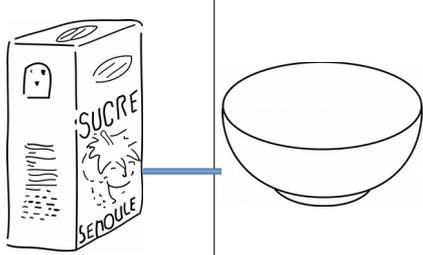


SABLES AU THE VERT MATCHA  
(gâteau franco-japonais)

INGREDIENTS

			
<p>65g de sucre glace</p>	<p>145g de beurre</p>	<p>240g de farine</p>	
			
<p>5 cuillères à café de thé vert matcha</p>	<p>Environ 50g de sucre semoule</p>	<p>3 gros jaunes d'oeufs</p>	
			
			
<p>Mélanger le sucre glace et le thé vert matcha</p>	<p>Ajouter le beurre « pommade » Mélanger pour obtenir une pâte lisse</p>	<p>Incorporer la farine. Bien mélanger</p>	

		
	<p data-bbox="603 488 994 521">Former une boule avec la pâte</p> 	
<p data-bbox="156 846 501 913">Ajouter les jaunes d'oeufs. Mélanger</p>	<p data-bbox="587 846 967 1021">Dérouler un morceau de film alimentaire. Poser la boule dessus. Former un boudin et l'envelopper dans le film alimentaire</p>	<p data-bbox="1018 846 1369 913">Entreposer au réfrigérateur environ 1 heure</p>
		
<p data-bbox="156 1422 555 1597">Sortir le boudin de pâte du réfrigérateur, enlever le film alimentaire. A l'aide d'un couteau découper des tranches d'environ 1/2 cm</p>	<p data-bbox="587 1422 1002 1489">Verser le sucre semoule dans un bol.</p>	<p data-bbox="1018 1422 1209 1563">Envelopper chaque biscuit de sucre semoule</p> <p data-bbox="1230 1422 1437 1671">Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et déposer les biscuits dessus.</p>
		<p data-bbox="1018 1691 1430 1796">Cuire à 180°C environ 12 minutes. Les bords des biscuits doivent être légèrement colorés</p>