



SCHPRITZ A LA CARDAMOME

50 sablés : 190g beurre pommade - 75g sucre glace tamisé - 3 grses pincées de fleur de sel - 1 blanc d'oeuf - 10 capsules de cardamome verte - 225g farine –
Ouvrir les capsules de cardamome et piler finement les graines. Préchauffer le four à 180° (th.6). Fouetter le beurre et ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la cardamome. Bien mélanger puis ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la cardamome. Bien mélanger puis ajouter le blanc d'oeuf. Ajouter la farine, mélanger rapidement sans trop insister. Pocher avec une douille cannulée en forme de "S". Enfourner 15 min~, sans trop colorer. Refroidir sur grille. Conserver en boîte en fer (jusqu'à 13 jours sans problème, peut-être +).