

Shortbread earl grey

Pour environ 20 shortbread

Temps de préparation **15 min**

Temps de cuisson **20 min**

300 g de farine
100 g de sucre roux + 1 c. à café
6 sachets de thé earl grey
200 g de beurre demi-sel mou
4 c. à soupe de lait

Préparez la pâte des shortbread

Préchauffez le four à 180 °C. Placez un disque de papier cuisson au fond d'un moule de 24 cm de diamètre.

Mélangez le sucre, la farine et le thé dans un saladier. Incorporez le beurre coupé en dés en mélangeant du bout des doigts. Ajoutez le lait, puis malaxez rapidement à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.

Déposez la pâte à shortbread dans le moule et étalez-la avec les doigts ou le dos d'une cuillère. Pour terminer de lisser, déposez dessus une feuille de papier cuisson, tassez toute la surface avec le fond d'un verre plat, puis retirez le papier cuisson.

Piquez la pâte de petits trous à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dents et saupoudrez d'une cuillère à café de sucre roux.

Faites cuire les shortbread

Enfournez pour environ 20 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que les bords se colorent légèrement. À la sortie du four, utilisez un couteau fin pour découper des losanges de shortbread, puis laissez-les complètement refroidir avant de les démouler.

Les shortbread se conservent 5 jours dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Mon conseil

Cette recette de shortbread peut être réalisée nature, sans earl grey, ou parfumée selon vos goûts, avec du thé matcha, de la vanille, de la cannelle, de la pâte de pistaches...

