

## ATELIER 3 : GÂTEAUX AUX HERBES

*Découvre le goût des plantes aromatiques avec cette recette facile et pleine de saveurs.*



### ► MATÉRIEL ET INGRÉDIENTS



• 2 bols



• Du beurre



• 1 oeuf entier



• 1 four



• De l'huile d'olive



• De la fleur de sel



• Des emporte-pièces



• Des herbes



• De la farine



• 1 plaque



• De l'eau

### ► PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélange en pommade le beurre et l'huile d'olive.  
Hache finement les herbes.
2. Dans le deuxième bol, mélange les herbes hachées avec l'eau et l'oeuf entier.  
Il faut que le mélange soit bien vert.
3. Mets la farine et la moitié d'une cuillère à café de fleur de sel dans le saladier.  
Ajoute la «pommade beurre-huile» et l'oeuf battu aux herbes.  
Mélange bien pour obtenir une pâte souple et lisse.
4. Roule la pâte en boule et laisse la reposer au frais pendant une heure.
5. Étale la pâte sur 1/2 centimètre d'épaisseur.
6. Fais préchauffer le four à feu moyen.  
Découpe la pâte avec les emporte-pièces.  
Dépose les formes sur une plaque beurrée et saupoudre-les de fleur de sel.
7. Mets la plaque au four pendant 10 minutes.