

PETITS BISCUITS AU MÉLILOT ET MIEL



Ingrédients pour 30 sablés

Ingrédient	Quantité
farine	300 gr
beurre salé	225 gr (ramolli)
miel	60 gr
mélilot séché en poudre	2 c. à c.
jaune d'oeuf	1 pc

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Dans un bol, fouetter le beurre avec le miel et le mélilot. Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger. Incorporer la farine jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Retirer la pâte du bol et façonner un boudin de 4 cm de diamètre avec les mains. Envelopper de film plastique et réfrigérer 1 heure.

3. Sur un plan de travail fariné, trancher le boudin à 1 cm d'épaisseur. Répartir les biscuits sur une plaque de cuisson tapissée d'un tapis de silicone ou de papier cuisson. Réfrigérer 30 minutes ou congeler à cette étape, si désiré.

4. Placer la grille au centre du four.

5. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous et le pourtour des biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement sur la plaque, soit environ 1 heure.
