

FÊTE DES MÈRES

# Les biscuits d'amour

Pour 25 langues de chat • Préparation : 30 min • Cuisson : 12 min

POUR DIRE JE T'AIME !

## Ingrédients

-  100 g de farine
-  100 g de beurre mou
-  90 g de sucre
-  2 sachets de sucre vanillé
-  2 œufs entiers
-  1 pincée de sel



**1** Tamise la farine et le sel avec une passoire fine. Mélange les sucres et le beurre jusqu'à obtenir une sorte de pommade.



**2** Ajoute les œufs, puis la farine. Mélange à nouveau. Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Recouvre une plaque de papier cuisson.



**3** Replis les bords d'un sac de congélation. Tasse la pâte au fond. Découpe le bout de l'un des coins du sac de façon à pouvoir expulser la pâte.



**4** En pressant le sac, fais des boudins de 7 cm bien espacés sur la plaque. Mets au four pendant 12 minutes. Laisse les biscuits refroidir et offre-les !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.