

Biscuits Cygne



Pour 1 fournée :

1 pâte feuilletée

ou 1 pâte sablée (200 g de farine + 80 g de sucre + 150 g de beurre mou + 1 œuf + 1 pincée de sel)

Déco et dorure :

1 jaune d'œuf

Pastilles de chocolat ou stylo alimentaire

- Dans le cas d'une pâte sablée, versez la farine, le sucre, le beurre et le sel, dans un saladier. Pétrir de façon à obtenir une pâte d'aspect granuleuse (ou sableuse...). Former une boule et mettre au frais pendant 1 heure.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte, au rouleau, sur $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur, environ et, à l'aide d'un emporte-pièces, former des ronds de pâtes (Image n°1).
- Plier ensuite le rond en un demi cercle (Image n°2).
- Inciser le haut du demi-cercle, sur les $\frac{3}{4}$ de la largeur, puis 2 ou 3 fois supplémentaire, en dessous, sur la moitié de la longueur (Image 3. C'est beaucoup plus clair, je pense !).
- Former le cou du cygne avec la bande la plus longue et les plumes de l'arrière, avec les 3 autres bandes (Image n°4).
- Disposer les biscuits cygne sur une tôle à pâtisserie perforée, recouverte de papier cuisson et les badigeonner avec un peu de jaune d'œuf battu.
- Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et éventuellement, former un œil avec une pastille de chocolat ou un stylo alimentaire.
- Cuire à four préchauffé à 180°C, pendant 12 minutes, à mi hauteur.

