

## Les biscuits du Piaf



### **Pour une trentaine de petits sablés :**

- 170 g de beurre MOU aux cristaux de sel
- 130 g de cassonade
- 1 œuf
- 250 g de farine
- Deux cuillères à soupe de sésame blanc
- Deux cuillères à soupe de graines de pavot
- Deux cuillères à soupe de graines de tournesol

Il est impératif de laisser le beurre ramollir à température ambiante sinon on ne pourra pas réaliser la pâte.

Dans un saladier, mélanger au fouet électrique le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Ajouter ensuite l'œuf et battre à nouveau.

Ajouter la farine et les graines et amalgamer avec les mains.

Former deux boudins et les rouler dans du papier film. La pâte est très collante, c'est normal.

Mettre les boudins de pâte au frigo pour au moins deux heures.

Préchauffer le four à 180°C et recouvrir deux plaques à biscuits de papier cuisson.

Sortir les boudins de pâte du frigo et les découper en tranches d'environ un demi centimètre d'épaisseur. Les déposer sur les plaques et enfourner chaque plaque pour 12-14 minutes environ. Les biscuits ne doivent pas trop dorer.

Laisser refroidir sur une grille et déguster avec un bon thé.