

La Marmite de Claude

BISCUITS BRETONS

INGRÉDIENTS (pour 50 biscuits)

*100 g de beurre demi- sel
400 g de farine
8 jaunes d'oeufs
1 sachet de levure chimique
250 g de sucre semoule
1/2 c à c de sel
1 c à s de fleur de sel
1 jaune d'oeuf
1 c à s de lait*

RECETTE

*Préchauffer votre four à 180 °.
Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'au blanchiment, puis ajouter le beurre mou.
Mélanger la farine dans un cul-de-poule, avec la levure et le sel.
Réunir les deux préparations en malaxant le tout.
Fariner et étaler la pâte sur votre plan de travail sur 8 à 10 mm d'épaisseur.
Découper la pâte avec les emporte-pièces de votre choix.
Parsemer le dessus des biscuits de quelques grains de fleur de sel.
Préparer un jaune d'œuf et une c à s de lait, bien mélanger et enduire au pinceau le dessus des biscuits.
Les disposer sur un papier cuisson et enfourner 12 mn.*