

# Biscuits cocotte ou biscuits aux graines



Une recette inspirée du site « La cuisine de Bernard »

## Shopping : pour une cinquantaine de biscuits

320g de farine 55  
170g de sucre  
165g de graines mélangées (la recette initiale prévoit 90 g de tournesol et 75 g de sésame, pour moi :  
45 g de pignons de pin, 45 g de tournesol, 70 g de sésame doré, 5 g de sésame blanc)  
3/4 de càc de levure chimique (4 g)  
3/4 de càc de sel (4g)  
75g de beurre  
45g d'huile (idéalement, de l'huile de colza assez neutre)  
30g d'oeuf battu  
70g d'eau

## On process

- Mélanger la farine, le sucre, les graines, la levure et le sel dans un bol.
- Ajouter le beurre fondu, l'huile, l'oeuf battu et l'eau. Mélanger pour obtenir une pâte qui se décolle des parois.
- Faire 2 ou 3 boudins et mettre au frais au moins 2h sous film plastique.
- Prélever une petite partie et former un petit boudin d'environ 1 cm de diamètre, puis aplatissez-le avec la paume de la main. Découper des tranches de 5 mm d'épaisseur environ.
- Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire dans un four chaud à 180°C environ 15 à 17 min.

Les biscuits doivent être dorés sur les bords. Ils sont croustillants et se conservent plusieurs jours dans une boîte.

