

## **Biscuits à la confiture: citron-pavot**

### **Pour 6-8 gros biscuits**

#### **Pâte à sablé au pavot**

*1 œuf*

*125g de beurre*

*250g de farine*

*100g de sucre*

*10g de graines de pavot*

*1 pot de marmelade de citron*

Préparez la pâte sablée : Mélangez le sucre, la farine et les graines de pavot. Incorporez l'œuf, mélangez pour obtenir une pâte sableuse puis incorporez le beurre. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 190°C.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 3-4mm. Avec un emporte pièce rond de 10 cm de diamètre, découpez 12 à 16 disques de pâte, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Dans la moitié des disques retirez de la pâte au centre avec un emporte pièce plus petit et garder les chutes telles quelles. Déposez ces chutes sur une plaque de four et enfournez vos plaques à 190°C pendant 10 minutes.

Laissez refroidir les biscuits.

Travaillez un peu la marmelade de citron pour l'assouplir et déposez-en 2 cuillères à café au centre de chaque disques pleins, étalez-la un peu, mais pas jusqu'au bord des biscuits et recouvrez le tout avec les disques ajourés.

Pour les biscuits faits des « chutes » de pâte : faite chauffer un peu de marmelade au micro onde pour la liquéfier et à l'aide d'un pinceau badigeonnez-en les biscuits.