

# Langues de chat pour élèves sages



## -Shopping : pour une quarantaine de biscuits

- 100g de farine
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre
- 90g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs entiers

## -In process :

- Préchauffez le four à 170°C (thermostat 5/6) (**chez moi 200°**).

- Tamisez la farine avec le sel.
- Dans un batteur ou à la main, fouettez le beurre très mou jusqu'à ce qu'il blanchisse.
- Incorporez successivement le sucre glace, les graines de la gousse de vanille, les œufs.
- Finissez avec la farine tamisée avec le sel.
- Versez la pâte dans une poche garnie d'une douille unie (N° 10 : douille moyenne).
- Sur les plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone, formez des bâtonnets de 5 centimètres de long sur 1 centimètre de large. Ecartez les bien, car ils vont largement s'étaler à la cuisson.
- Faire cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés, environ 10 min.
- Laisser refroidir un peu, puis décoller.
- A conserver dans une boîte hermétique.

