

# SABLES A LA MELISSE



## Ingrédients : (pour 18/20 biscuits)

- 3 jaunes œufs
- 100 gr de sucre
- 210 gr de farine
- 15 gr de mélisse séche.
- 125 gr de beurre
- 10gr de poudre à lever

## Recette

- 1- Réduire la mélisse en poudre
- 2- Lier le beurre, le sucre, les œufs,
- 3- Mélanger farine mélisse et poudre à lever,
- 4- Incorporer au mélange de base
- 5- En faire un boudin d'environ 5cm de diamètre.
- 6- Emballer le pour ne pas qu'il se dessèche (film plastique végétal) et laisser reposer au froid pendant 1h.
- 7- Déballer et couper tous les centimètres
- 8- Déposer sur une feuille de papier cuisson
- 9- Mettre au four, thermostat 220° pendant 10/15 minutes.

**Lorsque les biscuits ont pris une couleur appétissante, ils sont cuits.**

**Bien laisser refroidir avant de stocker dans la boîte à biscuits**