


# LES LANGUES-DE-CHAT



 ~15-20min

 190°C - 5min

 4 pers



## INGRÉDIENTS :

- 1 œuf
- 60g de beurre à température ambiante
- 60g de farine
- 50g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

## ETAPE 1

Préchauffez le four à 190°C (th. 6).

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre, la vanille et le sel.

Ajoutez l'œuf et liez pour obtenir une pâte homogène.

Versez le farine et mélangez de nouveau.

Sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé, étalez la pâte en forme de langues-de-chat fines

## 2

## ETAPE

## ETAPE 3

Enfournez 5 min.

Les langues-de-chat doivent être dorées sur les bords.

Excellente recette de Stéphanie notre collègue de l'office de tourisme !

