



LES LANGUES DE CHAT

100g beurre ramolli - 100g sucre semoule - 2 oeufs - 100g farine - 1 gousse de vanille -

Dans le bol du mixeur, mettre le beurre. Faire tourner rapidement. Incorporer le sucre puis les oeufs un par un. Ajouter la farine tamisée jusqu'à obtenir un appareil lisse.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, racler l'intérieur à l'aide d'un couteau et incorporer les graines dans le mélange précédent.

Préchauffer le four à 210° (th.7).

A l'aide d'une poche à douille, sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, former des bâtonnets d'~5cm de longueur en les espaçant de 3 cm. Faire cuire 5 à 6 min.

A l'aide d'une spatule, les déposer sur une grille, délicatement une fois tiédies. Les laisser refroidir.

A conserver dans une boîte hermétique.