**LANGUES DE CHAT**

**Temps :**

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

**Ingrédients :**

- 150 g de farine

- 125 g de beurre

- 125 g de sucre en poudre

- 1 pincée de sel

- 3 petits blancs d’œufs (soit 120g)

**La recette :**

Préchauffer le four à 180°C. Recouvrir la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Tamiser la farine. Travailler le beurre jusqu’à l'obtention d'une pommade. Ajouter le sucre en poudre, le sel, puis les blancs d’œufs un par un.

Incorporer la farine sans trop travailler la pâte.

A l'aide d'une poche à douille lisse n°6, façonner des bâtonnets de 5 à 7 cm sur la plaque de cuisson.

Faire cuire pendant 8 minutes au four. Les biscuits sont cuits lorsque les bords prennent une teinte brune. Le milieu doit rester blanc.