# biscuits au serpolet

BISCUITS AU SERPOLET POUR LA MÉMOIRE

## ingredients

- 500 g de farine de grand épeautre non-hybridé
- 250 g de beurre
- ½ cc de sel
- 1 jaune d'œuf
- 2 cs de serpolet en poudre
- Eau

**VARIANTES :**

- Poudre d'amande
- sucre roux
- vous pouvez également faire des galettes uniquement avec de la farine, de l'eau et de la poudre de serpolet

3 à 5 biscuits/jour pendant 3 mois

## préparation

1. Mélangez du bout des doigts la farine, le serpolet et le beurre
2. Creusez un puits, y mettre le jaune d'œuf, l'eau et le sel
3. Mélangez délicatement le tout jusqu'à former une boule
4. Laissez reposer la pâte 30 mn au frais
5. Etalez la pâte, environ 5 mm d'épaisseur
6. Découpez des biscuits à l'emporte pièce
7. Enfournez 20 mn à 180° à four chaud