

# Fêtes vous même

..... ∞ .....

bonnes idées pour organiser toutes vos fêtes

[www.fetesvousmeme.fr](http://www.fetesvousmeme.fr)

## Biscuits Poissons d'Avril – Sablés sans PLV



### Ingrédients :

- 1 œuf
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g d'huile au gout neutre
- 170 g de farine
- 1/2 sachet de levure



## Préparation :

1. Mélangez l'œuf entier, le sucre et l'huile. Le secret pour la réussite de cette recette sans Produits Laitiers de Vache (PLV) réside dans le choix de l'huile, car plus elle sera neutre (type huile de colza), plus les biscuits seront neutres aussi pour un gout sablé ou pour ajouter tout type de goût souhaité : chocolat, vanille, fleur d'oranger, etc... Au contraire avec une huile de coco non désodorisée (issue de l'agriculture durable), vous obtiendrez de délicieux biscuits au goût coco.
2. Ajoutez la farine et la levure. Formez une boule, si la pâte est trop collante mettre un peu plus de farine.



3. Étalez la pâte et découpez les sablés avec des emporte-pièces en forme de poissons ou directement couteau. N'hésitez pas à faire plusieurs tailles dans ce cas.

***Astuce :** pour que la pâte se détache correctement autour des Biscuits Poissons d'Avril, attendez quelques secondes. En effet, la pâte a tendance à se « rétracter ».*

4. Posez les poissons obtenus sur un papier cuisson ou papier d'aluminium.



5. Faites cuire au four, une dizaine de minutes à 200°C. Voilà, vos biscuits Poissons d'Avril sont prêts.

