Sablés au coquelicot

Pour une vingtaine de pièces:

- 110 g de beurre mou
- 75 g de sucre glace
- 150 g de farine
- 2 cs de sirop de coquelicot de Nemours

Préchauffer le four à 160° (chaleur tournante) ou 170° (chaleur normale).

Travailler le beurre mou avec le sucre glace puis ajouter la farine et le sirop en mélangeant bien de façon à obtenir une pâte homogène. Vous pouvez bien sûr vous servir de votre robot (moins d'une minute avec le thermomix!).

Mettre la pâte dans une poche à douille avec un embout cannelé et déposer des petits ronds de pâte sur la plaque du four beurrée (si elle n'est pas antiadhésive).

Enfourner et laisser cuire 10 min. Les biscuits ne doivent pas dorer, sinon ils perdraient leur belle couleur rosée (donnée par le sirop).

Laisser refroidir sur une grille.