 **Biscuits apéro**

 **Pour 81 biscuits**

**- 150 g de farine de blé**
**- 100 g de farine d'épeautre**
**- 1 càc de sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**
**- Poivre du moulin**
**- 5 g de graines d'anis** **ou**  **2 grosses pincées de piment d'Espelette**
**100 ml de vin blanc sec**
**- 60 ml d'huile d'olive**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 1801°C (Chaleur tournante)**

Mélanger dans le bol du robot, les deux farines, le sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et le poivre du moulin.
Ajouter les graines d'anis ou le piment d'Espelette ♦ et mélanger.
Verser l'huile d'olive et le vin blanc, puis travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule.
**♦ J'ai voulu tester les deux parfums sur la même préparation.**
**J'ai donc partagé la pâte en deux et j'ai ajouté à une moitié 2,5 g de graines d'anis et à l'autre moitié une bonne pincée de piment.**
**Il faut ensuite bien pétrir la pâte pour incorporer les éléments.**Prélever sur la pâte des petites portions d'environ 5 g.
J'ai obtenu 41 boulettes de pâte aux graines d'anis et 40 de pâte au piment.
Former des mini rouleaux.
Pour les reconnaître, j'ai torsadé ceux à l'anis, et j'ai fermé en petite couronne ceux au piment.
Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée.
Y jeter les biscuits (10 par 10) et les laisser dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un torchon
Ranger les biscuits sur la plaque et enfourner pour 20 minutes.
Les laisser refroidir avant de les ranger dans une boîte hermétique.