**Feuilletés aux graines de pavot**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/feuilletes-aux-graines-de-pavot-p1000699-r-scaled.jpg) **Pour 47 biscuits**

**- 110 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 100 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 100 g de beurre ramolli**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**-** [**graines de pavot**](https://recettes.de/graines-de-pavot)

**Une toile de cuisson ou un papier cuisson déposé sur une plaque**  
**Préchauffage du four à 150 °C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans un saladier la farine et le sel.  
Ajouter le fromage blanc et le beurre en morceaux.  
Commencer à mélanger avec 2 fourchettes  
puis terminer rapidement à la main et mettre la pâte en boule.  
Couvrir et laisser reposer au frais pendant 1 heure.  
Étaler la pâte sur 2 ou 3 mm d'épaisseur.  
Découper les petits biscuits et les déposer sur une toile de cuisson.  
Délayer le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau  
et en badigeonner les biscuits à l'aide d'un pinceau.  
Saupoudrer de graines de pavot.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Servir tièdes.