**Feuilletés aux graines de pavot**

 **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** 

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.