**Petits biscuits marseillais**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2091/12/petits-biscuits-marseillais-p1030574-r-copy.jpg) **Pour 98 Petits biscuits**

**- 180 g de farine**  
**- 150 de beurre**  
**- 130 g de sucre glace**  
**- 150 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 càc de graines d'**[**anis**](https://recettes.de/graines-d-anis) **en poudre**  
**- 2 jaunes d'œufs + 1 pour dorer**  
**- 1 càc de** [**Pastis**](https://recettes.de/pastis) **(option)  
- Sucre en grains  
- Graines d'anis**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Mettre dans le bol du robot la farine et le beurre en parcelles.  
Travailler au fouet pour obtenir un "sable".  
Ajouter les amandes en poudre, le sucre et la poudre d'anis. Mélanger.  
Incorporer le Pastis (éventuellement) et les jaunes d'œufs.

Travailler rapidement pour pouvoir mettre la pâte en boule.

Couvrir et mettre au frais pendant 1 heure.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné.  
Découper des biscuits à l'emporte-pièces et les déposer sur la plaque  
(inutile de trop les espacer, la pâte ne s'étale pas).  
Battre le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau.  
En badigeonner les biscuits au pinceau et les saupoudrer de sucre en grains et de graines d'anis.  
Enfourner pour 10 minutes en surveillant.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Conserver dans des boîtes en métal.