**Saratele de Roumanie**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/saratele-de-roumanie-p1030562-r-copy.jpg) **Pour une centaine de petits biscuits**

**- 250 g de farine**  
**- 1 càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 100 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 125 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**Graines de cumin, pavot ou sésame pour la déco**

**La 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)**Mélanger dans le bol du robot la farine et le cumin en poudre.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour obtenir un "sable".  
Incorporer la feta émiettée et le yaourt.  
Travailler rapidement pour former une boule.  
Diviser la pâte en deux et étaler en deux rectangles sur une plaque.  
Couvrir et déposer au frais pendant au-moins 3 heures **(1)**

Diluer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau et en badigeonner la pâte. Découper la pâte en bâtonnets plus ou moins longs  
Dorer éventuellement une seconde fois puis saupoudrer avec des graines de cumin ou de sésame ou de pavot.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les saratele soient bien dorés.  
Les laisser refroidir avant de les enfermer dans une boîte métallique ou au congélateur.