

## Biscuit du poisson d'avril



### Ingrédients

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de sucre glace
- 125 grammes de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- De la vanille en poudre
- Éventuellement un peu d'eau
- Lait et sucre blanc sur le dessus

### Préparation du poisson d'avril !

- Dans un grand saladier, verser la farine, le sucre glace et la vanille en poudre. Mélanger.
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et malaxer la pâte du bout des doigts pour faire du sable.
- Battre les deux jaunes d'œufs et ajouter. Vous devez alors pouvoir former une boule de pâte. Si ce n'est pas le cas, ajoutez une cuillère d'eau ou plus si nécessaire.
- Étaler la pâte sur votre plan de travail fariné.
- Avec une assiette comme gabarit, découper un grand rond, cela sera le corps du poisson.
- Avec les restes de pâtes, confectionnez les nageoires et les bulles.
- Du bout d'un couteau, dessinez les écailles de votre poisson, un œil, une bouche...
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez votre poisson d'un peu de lait et saupoudrez de sucre en poudre.
- Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes environ.
- Laissez refroidir le poisson avant de le grignoter !

Voilà un poisson que vos enfants sont sûrs de manger !!

Bons poissons d'avril !