

# Petits biscuits-feuilles

*Pour une soixantaine de biscuits*

- 250g de farine
- 100g de beurre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 œuf
- une vingtaine de brins d'herbes variées (thym, persil, basilic etc...)
- 2 cs d'eau
- fleur de sel
- carton fort

*Dans un carton épais, découper des gabarits en dessinant différents motifs de feuilles.*

*Mélanger le beurre en pommade avec l'huile d'olive.*

*Mettre au froid jusqu'à ce qu'il soit ferme.*

*Hacher finement les herbes puis les mixer avec l'eau et l'œuf entier jusqu'à ce que le mélange soit bien vert.*

*Dans une terrine, mettre la farine, 1/2 cc de fleur de sel, le mélange beurre/huile froid et l'œuf battu aux herbes.*

*Mélanger pour obtenir une pâte souple et lisse. La travailler à peine et la rouler en boule.*

*Laisser reposer au frais pendant 1 heure*

*Étaler la pâte sur un plat fariné sur 1/2 cm d'épaisseur.*

*La découper avec un couteau fin ou une roulette à pâtisserie, en suivant les gabarits.*

*Dessiner avec la pointe d'un couteau les nervures de chaque feuille et les poser délicatement sur une plaque beurrée.*

*Les enduire d'huile d'olive avec un pinceau et les parsemer de grains de fleur de sel.*