

Biscuits à la patate douce

avec du persil

175 g Farine d'épeautre
75 g Farine de sarrasin
200 g Patate douce
1 Œuf
20 g Huile de lin
½ cuillère à soupe Miel
½ bouquet Persil



Épluchez les patates douces et coupez-les en dés. Faites-les cuire dans un peu d'eau jusqu'à ce que l'eau soit presque évaporée. Écrasez les patates douces à la fourchette jusqu'à obtenir une pâte fine.

Hachez finement le persil.

Mélangez l'œuf, l'huile, le miel et le persil, puis ajoutez-les aux patates douces.

Mélangez les farines d'épeautre et de sarrasin et pétrissez-les jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine d'épeautre.

Façonnez une bûche d'environ 1 cm de diamètre avec la pâte et découpez-en de petits morceaux. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four à 175 °C pendant environ 20 à 25 minutes.

Après cuisson, laissez bien sécher les biscuits et conservez-les dans un sac ou une boîte hermétique.