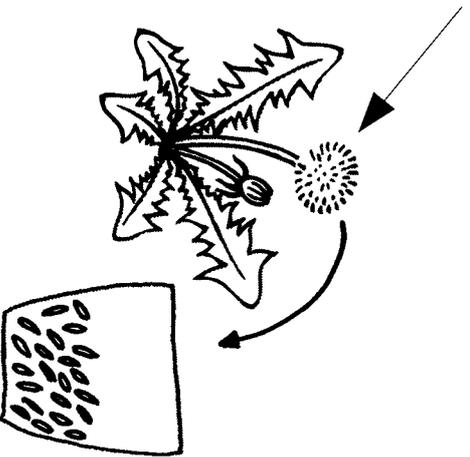
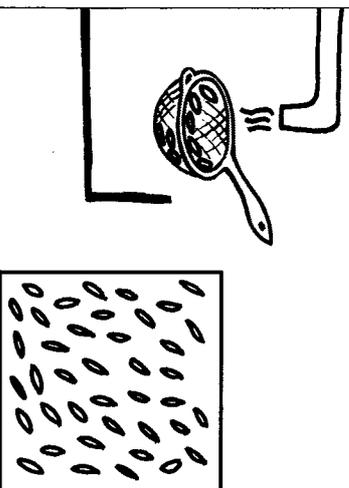


# COOKIES AUX PISSENLITS

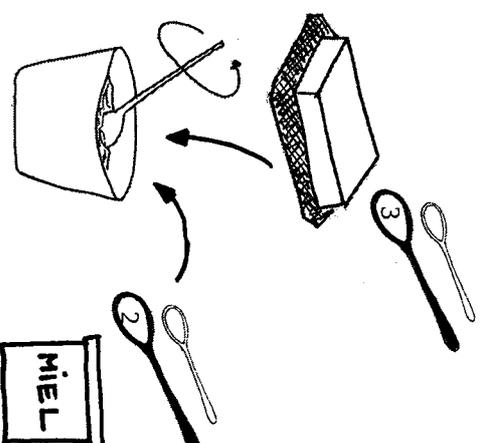
1. Dans un gobelet, ramasser 25 fleurs de pissenlits.



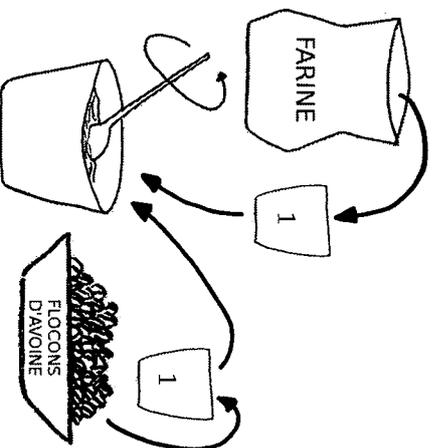
2. Détacher toutes les pétales jaunes, les rincer dans une passoire et les mettre sécher sur un papier.



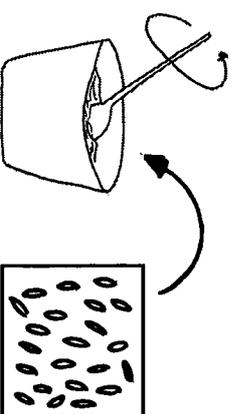
3. Dans un bol, mélanger le beurre et le miel.



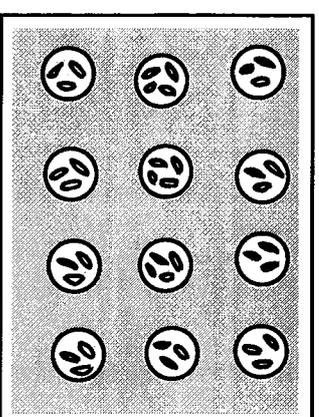
5. Ajouter la farine et les flocons d'avoine. Mélanger.



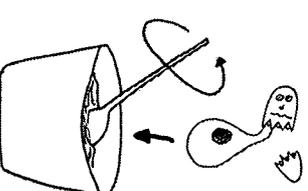
6. Ajouter les pétales de pissenlit et bien mélanger.



7. Former 12 petits tas sur un papier sulfurisé.



4. Ajouter l'œuf. Mélanger.



8. Cuire 10-15 minutes dans le haut du four préchauffé à 150°.

