

RECETTE DES BISCUITS

Ingrédients:

Pâte sucrée vanillée

-150 g de beurre pommade

-90 g de sucre glace

-2 g de fleur de sel

-10 g d'extrait de vanille

-30 g de poudre d'amande

-250 g de farine T55

-50 g d'œuf (soit 1 œuf)

Pâte sucrée vanillée

Mettre le beurre en petit morceaux, le sucre glace, la fleur de sel et la poudre de vanille dans la cuve du batteur muni de la feuille. Battre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse homogène. Ralentir le robot et ajouter l'œuf, puis la poudre d'amande. Terminer par la farine tamisée et stopper le robot dès que la pâte est homogène. Fraser la pâte sur le plan de travail. La rassembler pour former une boule aplatie. Filmer au contact. Laisser reposer minimum 1 h au frais. Préchauffer le four à 160°C. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé et farinées. Découper deux ou trois de vos formes, selon vos gabarits de fleurs ou de bouquets.

Cuire au four pendant 20 minutes. Sortir et laisser refroidir sur une grille. Il est important de cuire la pâte à cette température basse et longtemps pour obtenir une belle pâte bien croustillante et cuite uniformément.

Mes conseils en plus:

Il est important d'avoir un beurre pommade pour commencer la réalisation de la pâte. Un beurre pommade n'est pas un beurre à température ambiante, c'est un beurre qui commence tout juste à fondre. Il doit vous donner la sensation d'une crème pour le visage !

Respectez bien les temps de repos de la pâte, elle en a besoin pour ne pas se déformer lors de la découpe.

Quand vous ajoutez la farine dans le robot, mélangez le moins possible, pour ne pas développer le gluten et donc avoir une pâte trop élastique, qui va se déformer à la cuisson, et va manquer de croustillant.

RACHEL LEVESQUE

CRÉATRICE CULINAIRE

www.happy-pastille.com

contact@happy-pastille.com