

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BISCUITS AUX NOIX DE PECAN

Pour une quarantaine de biscuits environ

320g farine T.55 - 25g farine T.45 - 1/2 càc sel fin - 65 g de noix de pécan hachées - 40 moitiés de noix de pécan pour la décoration - 230g beurre à température ambiante - 120g sucre cassonade - 62ml sirop d'érable - 1 gros jaune d'oeuf - 1 gros oeuf légèrement battu -

Tamiser les farines et le sel dans une jatte. Ajouter les noix de pécan hachées et mélanger à l'aide d'un fouet.

Dans le bol d'un robot muni de la feuille, battre le beurre et le sucre vivement pendant 1 minute jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit lisse. Ajouter le sirop d'érable et le jaune d'oeuf. Mélanger à vitesse moyenne. Réduire la vitesse et ajouter le mélange farines - sel et noix de pécan hachées peu à peu et mélanger jusqu'à la formation d'une boule. Sur une plaque à pâtisserie, poser une feuille de papier guitare, y déposer la boule de pâte.

Refermer par dessus la pâte la feuille guitare. Appuyer puis étaler au rouleau à pâtisserie. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain ou 1h30 minimum

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Recouvrir deux plaques à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Découper à l'emporte-pièce de diamètre 5-6 cms. Les soulever délicatement à l'aide d'une spatule inox et les poser sur la plaque en les espaçant (s'il reste de la pâte l'entreposer à nouveau au réfrigérateur de la même façon).

Si votre petit-fils vous propose son aide, profitez-en. Il va lui-même dorer à l'oeuf les biscuits à l'aide d'un pinceau (3 ans 1/2)

Poser les moitiés de noix de pécan en enfonçant légèrement

Enfourner et cuire 20 minutes.

A conserver dans une boîte en fer ou comme moi dans un pot.