

Biscuits flocons d'avoine (comme des Hobnobs)

Bonjour à tous et toutes,

Peut-être comme vous, je (et ma famille) en profite(ons) joyeusement des jours fériés de Mai pour passer du temps à l'extérieur. Le programme s'oriente souvent autour des travaux dans le jardin pour préparer le potager d'été ou retrouver les arbustes sous les masses d'herbes qui ont poussé en Avril. Et de mon côté, les matins des jours fériés sont fréquemment l'occasion d'une randonnée dans la région pour chasser les orchidées sauvages pendant que les autres font la grasse matinée. Néanmoins, depuis l'année dernière, j'ai le plaisir d'avoir mon plus grand qui m'accompagne pour la découverte et pour le sport.

Pour ces randonnées gersoises / haute-garonnaises, on est loin des randonnées exigeantes des Pyrénées. Mais il n'empêche qu'avoir un en-cas au cas où est toujours une sécurité. Si les fruits secs sont le plan « flemme », j'apprécie aussi de cuisiner des biscuits à emporter. Ce ne sont pas des biscuits dégoulinants de chocolat (qui auront vite fait de repeindre le sac à dos) et plutôt des biscuits secs, qu'on dirait « sains », qui sauront apporter un peu d'énergie et de plaisir. Les biscuits que je vous propose sont dans cette lignée. Ils sont inspirés de la recette de *Hobnobs* du livre « *Scandaleusement Décadent* » de Bernard Laurance (livre que je vous conseille au passage). Dès le premier feuilletage du livre, j'avais vite repéré ces biscuits avec le tag « [flocon d'avoine](#) » et leur côté sec était parfait pour le transport. Une petite simplification de recette s'imposait pour correspondre aux ingrédients de mon placard.

Bien que préparés en anticipation de randonnées, ils ont vite été repérés par mes plus-si-petits gourmands qui leur ont (quasi) fait un sort au goûter du jour. C'est croustillant, c'est sucré mais pas trop, cela a le délicieux goût de l'avoine, et cela s'emporte vite entre deux parties de foot dans le jardin... *What else ?* ... Ah si « *L'else* » a juste été que j'ai été bonne pour la deuxième fournée, que j'ai vite planqué en haut du placard. ^^

Bref, ayant refait une fournée il y a peu, je voulais partager cette recette de « Hobnobs » ou biscuits flocons d'avoine. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

- Biscuits flocons d'avoine -
Hobnobs



Recette : Biscuits flocons d'avoine (comme des Hobnobs)

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 120 g de flocons d'avoine
- 100 g de farine de blé
- 80 g de sucre vergeoise (cf. 2)
- 1 cuillerée à café de levure chimique ou de bicarbonate alimentaire
- 120 g de beurre doux
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Mettez 2-3 cuillerées à soupe de flocon d'avoine de côté et mixez grossièrement les autres.
- Dans un saladier, disposez les flocons (entiers et mixés), la farine, le sucre, la levure, le sel. Mélangez un coup.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux puis mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Au besoin, ajoutez 1 cuillerée d'eau.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez votre pâte sur une épaisseur d'environ 0.5 cm (selon votre préférence en épaisseur de biscuits), puis découpez les biscuits à l'emporte-pièce ou avec un couteau.
- Disposez les biscuits sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C (cf. 1).

Attendez qu'ils refroidissent avant de servir ou de stocker dans une boîte.

Astuces

- (1.) Ajustez la durée de cuisson à la taille et l'épaisseur de vos biscuits (et la tolérance de votre four). Ils doivent être bien dorés, mais non brûlés.
- (2.) Remplacez par du sucre blanc ou de la cassonade si vous n'avez pas de vergeoise
- *Conservation* : Plusieurs mois



(c) Au Fil du Thym

Biscuits flocons avoine – Hobnobs

Découvrez aussi

D'autres idées de gourmandises pour les goûters de mai :

- [Biscuits à la purée d'amande](#)
- [Moelleux rhubarbe et amandes](#) (photo)
- [Semoule au lait facile](#)



© Au Fil du Thym