

Biscuits aux flocons d'avoine et noisettes

Bonjour à toutes et tous

Cela fait des années que je privilégie les goûters fait maison, qu'ils soient de vrais gâteaux/biscuits fait maisons préparés le week-end ou une simple « impro » du dernier moment (la tartine pain chocolat par ex). Quand aujourd'hui je vois l'inflation en magasin des biscuits industriels, les « pénuries » qui apparaissent de temps en temps, je me dis que ce choix est clairement le plus pertinent. De plus, si jamais la session de préparation de gouter devient une session de cuisine à 4 ou 6 mains, on frôle le petit moment de bonheur.

Avec l'automne, les biscuits se teintent souvent de [noisette](#). Une de nos recettes favorite est (sont?) des gros biscuits aux flocons d'avoine et noisette. Ils sont moins gras que les cookies, ont la gourmandise de la noisette et la note maltée de l'avoine. Comme je ne compte plus le nombre d'itérations de ces biscuits.

Je me suis donc dit qu'il était (vraiment) temps de vous proposer la recette. J'espère ne pas me tromper et qu'elle vous plaira. Bonne journée !



- BISCUITS AUX NOISETTES -
& FLOCONS D'AVOINE

Recette : Biscuits flocons avoine noisette

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 12 -15 gros biscuits façon cookies :

- 100g de flocons d'avoine
- 100g de farine
- 80g de noisettes entières
- 80g de beurre
- 100g de sucre
- 40ml de lait ou lait végétal
- 1 cuillère à café de levure chimique

Réalisation

- Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez le en petits morceaux.
- Torréfiez les noisettes quelques minutes à la poêle (= faites les cuire jusqu'à ce qu'elles brunissent un peu).

Si elles ont une peau, frottez les dans un torchon propre pour retirer la peau. Concassez-les grossièrement.

- Travaillez le beurre de manière à le transformer en pommade. Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu'à bien l'incorporer.
- Ajoutez farine, les flocons, la levure chimique et homogénéisez.
- Ajoutez 30ml de lait et mélangez pour bien agglomérer la pâte. Si elle vous semble un peu sèche, ajoutez une cuillerée à soupe de lait et répétez l'opération.
- Ajoutez les noisettes, puis mélangez à la main pour bien répartir.
- A l'aide de vos mains, formez des boules de pâte de la taille d'une grosse noix, puis déposez ces boules sur une plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien. Appuyez avec la paume de la main pour les aplatir sur une épaisseur 1 à 1.5 cm environ.
- Enfournier chaque plaque de biscuits au four à 180°C pour 9 à 11 minutes selon le croustillant (plutôt 11 min) ou le fondant (plutôt 9min) désiré.

Astuces :

- *(1) Variantes* : Vous pouvez remplacer les noisettes par un mix amandes et noisettes à raison de 30g chacun, ou encore par des noix.
- **Variante 2** : L'ajout de pépites de chocolat est aussi possible (mais j'avoue que vu le prix du chocolat + le fait que cela vient de loin, personnellement, j'évite..)

