

Doucettes (Biscuits d'Antan)

Bonjour à toutes et tous,

Peut-être avez-vous vécu le même évènement ces dernières semaine : le grand nettoyage/rangement/tri de la rentrée des classes. Tri des vêtements, des fournitures, rangement et aménagement des chambres, tout pour partir sur de bonnes bases. L'effet imprévu de cette session fut que ma belle-mère se décida de ranger/trier sa grande bibliothèque et nous demanda un coup de main. La session tri pris une autre tourner lorsque nous sommes tombées sur la partie cuisine (soit 40% de la bibliothèque) avec des :« *oh, tiens, je ne me souvenais pas celui-la* » * *feuillette* * « *tiens, cela serait marrant à faire* »« *recettes de bricks. Tu l'utilises. ? Il y a des choses sympa dedans* » « *Tiens, un 3e spécial recettes de fêtes. * feuillette ** » *Trop compliqué pour moi maintenant* » De vraies pipelettes.

Dans cette archéologie culinaire, nous sommes également tombées sur des livres jaunis qui dataient de plus de quarante ans. Curieuse, je n'ai pu m'empêcher de fouiller à l'intérieur pour m'attarder sur les gâteaux. Entre le « *délice d'Arlette* » (gâteau au chocolat), « *gateau mamichou* » (sorte de pain perdu avec des biscuits cuillers), j'ai tiqué sur les « *doucettes* » des petits biscuits sablés ultra simples à réaliser. Les **biscuits** étant mon péché mignon et les gâteaux allant plaire aux petits-gourmands, je n'ai pu m'empêcher de lui emprunter pour tenter.

Préparés week-end d'après, les biscuits *doucette* ont été pour moi une excellente découverte. La pâte est liée par du lait froid, ce qui donne une texture très fondante dedans tout en gardant du croquant dessus. Ces biscuits d'antan ont régalé toute la famille et belle maman.

Alors, avec l'accord de belle maman, j'aimerais partager avec vous cette ancienne recette, en espérant qu'elle vous plaira. Bonne journée !



(C) AU FIL DU THYM

Doucettes – Biscuits d'Antan

\n\nRecette : Doucettes (Biscuits d'antan , sans oeufs)*

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes\nIngrédients

Pour une trentaine de petits biscuits\n120 g de farine

\n60 gr de beurre

\n50 ml de lait

\n60 g de sucre glace

\n1 pincée de sel

\n1 jaune d'œuf ou du lait pour la dorure

\nRéalisation

\n

\nNote :

Recette : Doucettes (biscuits d'antan)

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 120g de farine
- 60 g de beurre
- 50 ml de lait
- 60 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf ou du lait pour la dorure

Réalisation

- Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, le beurre fondu et la pincée de sel. Mélangez une première fois pour commencer à amalgamer.
- Ajoutez peu à peu le lait froid tout en pétrissant à la main. Arrêtez-vous une fois l'ensemble amalgamé. Si la pâte s'amalgame mal, n'hésitez pas à ajouter 1 cuillère à soupe de lait jusqu'à ce que la texture soit correcte.
- Mettez au frais un petite heure
- A l'issue de ce temps, récupérez votre pâte puis étalez là au rouleau jusqu'à disposer d'une épaisseur de environ 0.5 cm. Découpez y des formes de votre choix à l'aide s'emporte pièces ou d'un verre.
- Déposez vos biscuits sur une plaque de cuisson four puis dorez les au jaune d'œuf ou au lait.
- Enfournez pour 10 minutes à 180°C (les biscuits doivent être dorés).

Servez une fois refroidis.

Astuces :

- Ces biscuits d'antan seront peut être trop croquants pour certains pour être dégustés seuls, donc servez les en accompagnement d'un thé/café/chocolat.
- *Variante* : ajoutez une cuillerée à café de cannelle ou les zestes d'un citron
