

Spritz à la noisette

Bonjour à tous,

Si les week-ends de décembre, j'essaye toujours de me dégager des créneaux pour honorer la tradition des petits biscuits de l'avent ou bredele. Si les sablés aux épices sont classiques, vous devez aussi connaître les *spritz*, biscuits traditionnels aux amandes. A la maison, la variante *aux noisettes* est préférée et généralement très appréciée des paniers gourmands. Ces biscuits sont généralement plus passe partout que ceux aux épices.

Comme je viens de refaire une fournée de matin même, je me suis dit que vous apprécierez peut être la recette. La voici donc. Notez que vous pouvez aussi réaliser la version « tradi » en remplaçant la noisette avec de l'amande, ou ajouter un enrobage chocolat. Tout est permis. Bonne journée



Spritz noisette

Recette : Spritz noisette

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes (pâte) + 30 minutes (mise en forme des biscuits)

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour un vingtaine de biscuits :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre de noisette
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel (si beurre non salé)

Réalisation

- Dans un grand saladier, déposez toutes les poudres : farine, levure, sucre et sucre vanillé ainsi que la poudre de noisette.
- Mettez le beurre en pommade
- Ajoutez le beurre avec les poudres, cassez les deux œufs

dedans et mélangez le tout jusqu'à homogénéiser parfaitement la pâte. Si vous pouvez commencer à la cuillère à bois, l'idéal est de finir « à la mano » comme une pâte à tarte.

- Emballez la pâte dans un film alimentaire, et mettez au frais [l'idéal est une nuit, mais personnellement, je laisse plutôt 1 h pour faire les biscuits dans la journée.]
- Déposez du papier cuisson sur plaque à four.
- Pour le dressage : deux méthodes
 - – méthode « artisanale » : passez la pâte dans un hachoir à viande avec un embout crénelé, et détaillez des « morceaux » de pâte.
 - – méthode « à la bonne franquette » : remplissez une poche à douille une grosse douille crénelée, et tracez des « languettes », « ronds », etc. Astuce : la pâte étant un peu dure à travailler, sortez la du frais une bonne heure avant de composer les biscuits

- Enfournez vos biscuits pour environ 10 min (selon la taille) à 180°C : les biscuits doivent être de couleur relativement claire.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- Vous pouvez tremper les biscuits dans du chocolat fondu pour plus de gourmandise

