



CHTI' CHIC BISKITS mode LVC

Ce petit biscuit à thé, «à l'ancienne» se mariera aussi divinement bien avec le Flan «chic» de Toinette et toutes les crèmes desserts au caramel ou au café.

Très simples à fabriquer comme vous n'y mettrez ni colorants, ni conservateurs et bien sûr pas de sel: ils seront certes moins mauvais pour votre santé que les biscuits industriels mais c'est quand même pas «régime», ni pour les «sans sucre» , ni pour les «sans gras» !!! (voir notes diététiques) .

De plus en cette période «d'enfermement» vous ne pourrez pas avoir sous la main «LA farine-ki-va-bien», faites vos fonds de placard (note 3)... et vous allez vous régaler quand même

Préparation 10 minutes à un quart d'heure , un long repos au frais (mais pas plus de 24 heures car après la pâte "se défait") et 10 minutes à 1 quart d'heure de cuisson

Ingrédients

250 g de beurre doux (note 1)	et	250 g de cassonade (note 2)
500 g de farine (s) (note 3)		2 ou 3 oeufs (selon la taille)
cuillère à café de bicarbonate de soude (note 4)		un peu de lait (note 5)

[du «confit» ou du «coulis» de chicorée](#)

Méthode :

Malaxer le beurre pour le mettre "en pommade" (éventuellement le mettre quelques minutes dans le FAO à puissance faible pour le rendre mou mais ne pas le faire fondre quand même)

Mettez vos farines (note 3) + le sucre choisi (note 2) + le bicarbonate de soude (note 4) dans une jatte et «touillez», «bouleguez» , brassez en tous sens pour obtenir un bon mélange, une bonne répartition des diverses poudres *

* À ce niveau, si vous le souhaitez vous pouvez ajouter des poudres d'épices , de la poudre d'amandes ou de noisettes

1/ Vous n'avez que «vos blanches mains» et de l'énergie à revendre ... ou le compteur électrique en panne :

Creusez une «fontaine» au milieu de vos farines et versez vos oeufs battus en omelette, le corps gras choisi et un peu de lait (même de la crème fleurette pour les plus gourmands) et un peu de votre [«confit» ou du «coulis» de chicorée](#) . Attention le confit est très fort . Vous pouvez le «délayer» dans le lait avant . Comme d'habitude, faites main légère :

on peut toujours en rajouter, jamais en enlever vous le savez !!

En rabattant au fur et à mesure les poudres vers le milieu, commencez à malaxer le tout avec la plus grande énergie : vous y gagnerez des «muscles de gymnase olympique» et avec toutes les calories que vous allez perdre en malaxant la pâte, vous pourrez les rattraper sans remords en les dégustant . Mais attendez quand même qu'ils soient cuits !

«Fraisez» votre pâte bien à fond : elle doit prendre une couleur bien uniforme et la «granulosité» sous votre paume est bien homogène. Roulez-la sur du papier cuisson de façon à avoir un gros boudin bien serré et bien régulier .

Vous obtenez un «boudin» de pâte : le papier vous servira lors de la cuisson il ne sera pas perdu . Bien sûr si vous avez trop de pâte faites 2 ou 3 «boudins». Repliez les «bouts» des papiers et mettez le tout dans un sac de plastique bien fermé sur un plateau dans votre frigo (zone la moins froide) ou dans [la glacière de LVC](#)

ou 2/ Vous avez un mixer puissant ??...

T.S.V.P --->>>

... et vous n'avez pas oublié de payer EDF:

Dans le bol du mixer, mettez vos farines (note 3), le sucre choisi (note 2) et le bicarbonate voir (note 4) et Faites tourner et vous obtenez une poudre bien mélangée .

En principe, vous ne pourrez pas mettre une grosse quantité d'ingrédients dans la cuve de votre mixer mais vous ferez plusieurs «tournées» ce qui vous permettra de mettre divers ajouts (épices, et poudres d'amandes ou de noisettes)

Ajoutez l'oeuf , le beurre et un peu de votre «confit» ou du «coulis» de chicorée . Attention le confit est très fort . Vous pouvez le «délayer» dans le lait avant . Comme d'habitude , faites main légère :
on peut toujours en rajouter, jamais en enlever vous le savez !!

Faites tourner jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène . Faites des «rouleaux de pâte» et vous laisserez reposer la pâte comme au dessus : le papier vous servira lors de la cuisson il ne sera pas perdu . Bien entendu si vous avez trop de pâte faites 2 ou 3 «boudins» . Repliez les «bouts» des papiers et mettez le tout dans un sac de plastique bien fermé sur un plateau dans votre frigo (zone la moins froide) ou dans la glacière de LVC

MISE EN FORME ET CUISSON :

méthode "vieille chouette" :

Sortez votre boudin de pâte . Coupez la pâte en tranches fines et posez-les sur des plaques en silicone ou si vous n'en avez pas bien sûr, sur des feuilles de papier cuisson . Par sécurité, vous pouvez poser une feuille d'alu sur la grille de cuisson pour que vos «biskits» restent plats



Ne serrez pas trop car vos biscuits ils vont "s'étaler" avec la chaleur du four

Sur chacun d'eux vous allez passer au pinceau (ou avec un morceau de papier-chiffon trempé dans le coulis), un peu de votre «coulis de chicorée».

Puis vous saupoudrez de sucre en grains bien craquants : la cassonade de canne va très bien pour cela

CUISSON :

Laisser cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé entre 180 et 200° (ou au four à 140°C. (th.4-5) pendant 20 mn.) à surveiller car ils "bronzent" brusquement !

UN TRUC : Dès que vous verrez qu'ils ont cessé de «gonfler» et qu'ils commencent à avoir «bonne mine», mettez vos gants de LVC et

Comme vous ne risquez plus de vous brûler, posez la grille sur votre plan de travail (n'oubliez pas de refermer le four) et vite

vous retournez chaque biscuit et vous remettez le tout au four : les «biscuits» et ici «biskits» ç'est ça : ça cuit en deux fois!!

Cette méthode donne une cuisson plus «à coeur» et ça assure une meilleur conservation

Démoulez encore chauds sur une grille car ils deviennent très vite durs et prennent volontiers de "mauvais plis" !

T.S.V.P -->>>

Stockage ?? Lorsqu'ils sont parfaitement froids et durs , mettez-les dans des boites hermétiques . Si vos biscuits n'étaient pas assez secs, ils deviendraient dans la meilleur des cas mous, et même ils risquent de moisir et de devenir immangeables ... même pour votre Toutou : vous ne voudriez quand même pas l'intoxiquer ce chéri!

Remarquez, je n'ai aucune inquiétude vous allez les manger si vite qu'ils n'auront pas le temps de s'abîmer !!

UTILISATIONS :

Bien sûr comme tous les biscuits secs avec un café, au thé ou un chocolat bien chauds pour un goûter de «vieux enfermés» qui rêvent de partager de bonnes petites choses au jardin ... un jour de pluie

Mais dégustez les aussi avec un dessert, une crème, un laitage

et je ne vous ai rien dit ... mais avec un [«flanc «chic» de Toinette»](#) ... c'est un retour au Pays de l'enfance, un voyage au «pays des Merveilles d'Alice ...



NOTES TECHNIQUES

(note 1) En bonne «nordic», je vous conseille le beurre doux (comme nous sommes «sans sel» sur le site) mais vous pouvez pour les «avec» utiliser du beurre demi-sel : ça renforce le goût je le reconnais! Pour ceux qui voudraient «réduire les risques diététiques» sachez que vous pourriez user avec profit de ghee ([beurre clarifié. Voir fiche](#)), voir remplacer une partie du beurre par de l'huile «blanche» (type colza) qui a la meilleure côte de nos jours dans les régimes, voir des margarines «allégées». Bien sûr c'est pas le même goût ... c'est plus sec et plus ...industriel de goût

(note 2) choisissez de préférence de la cassonade brune à défaut de sucre brut (dit repaya) ou même si vous avez la chance d'en trouver de la mélasse. C'est cette version «à l'ancienne» qui vous donnera le meilleur résultat et pour le parfum, et pour la texture ... et pour le goût

(note 3) Les farines : la classique de blé est traditionnelle mais ici j'ai volontairement utilisé un mélange à égales quantités de farine classique, de farine de blé «entière», de farine de sarrasin et de la polenta fine. Le mélange de farine joue sur le goût . Essayez avec de la farine de seigle, ou de chataîgne , voir de riz ou de maïzena dans un mélange de base de farine classique : vous serez très favorablement impressionné(e) par la différence des résultats obtenus,

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel", j'ai volontairement ignoré la recette classique soit au beurre salé, soit avec un ajout de sel : les biscuits n'y gagnent rien ... et encore moins votre coeur !

Pour les "sans gluten" n'utilisez que de la farine «sans gluten» et des farines qui sont correctes pour vous (farine de chataîgne, de maïs, de sarrasin, de seigle, de lentille, etc...) selon vos goûts . Et vous verrez c'est très correct au minimum, et souvent encore plus savoureux !!!

Pour les "sans sucre" désolée c'est pour vous de la dynamite (sucre et farine !! plus de 70% d'hydrates de carbone). Nous ferons un autre dessert mais celui-ci n'est vraiment pas pour vous

Pour les "sans gras", beaucoup plus délicat car ces petits gâteaux ne pourront se faire qu'avec du «fraichet» maison 0% de MG très très égoutté (je dirais presque "essoré") . Forcez sur les oeufs (3) , sur la mélasse et ajoutez quelques épices (cannelle, muscade, votre [poudre de Perlimpimpin de Noël](#) par exemple . C'est moins moelleux, plus dur. Je sais c'est pas pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A