



Les BISKIS de ROSE

De petits biscuits rustiques inspirés de la tradition espagnole et revus et racontés par mon amie Rose. Elle m'a expliqué que c'était des biscuits que chaque ménagère improvisait un peu selon les richesses de son placard et de son "ricantou" (note 3)...

En ces périodes de "conavirus" où les clients ont vidé les rayons de votre épicerie ... faites avec les moyens du bord en vous inspirant de cette idée Et, vous verrez que vous serez étonnés des résultats !

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

Une demi-livre de "grass", de saindoux (note 1)
un verre de cassonade (note 2)
1 citron (jus et zestes) ou 2 selon taille

1 kg de farine (s) (note 3)
1 verre de vin blanc (note 4)
1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Méthode :

Malaxer le saindoux (ou le corps gras choisi) voir (note 1) pour le mettre "en pommade" (éventuellement le mettre quelques secondes 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 dans une jatte et «touillez», «bouléguez» , brassez en tous sens pour obtenir un bon mélange, une bonne répartition des diverses poudres



Vous "zestez" le citron avec votre couteau "économiseur" et vous le découpez en petits morceaux bien fins

ou 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 votre mélange de poudres + les zestes. Ajoutez le corps gras choisi en morceaux, le jus de citron et un peu de vin blanc (on peut toujours en rajouter mais jamais enlever vous le savez !!) .

En rabattant au fur et à le milieu, commencez à le tout avec la plus grande des «muscles de gymnase toutes les calories que vous la pâte, vous pourrez les les dégustant . Mais attendez cuits !

«Fraisez» votre pâte bien à une couleur bien uniforme



mesure les poudres vers "bouléguer", bouléguer" énergie : vous y gagnerez olympique» et avec allez perdre en malaxant rattraper sans remords en quand même qu'ils soient

fond : elle doit prendre
T.S.V.P -->>>

... 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 .

ou 2/ Vous avez un mixer puissant ? 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 les zestes de citron .Et vous 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 faire éventuellement divers ajouts (épices, et poudres d'amandes ou de noisettes etc ..) excellent... mais c'est plus du tout le biscuit "de Rose" !

Faites tourner jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène en ajoutant peu à peu le jus de citron et le vin blanc mais ATTENTION : Comme d'habitude , faites main légère : on peut toujours en rajouter, jamais en enlever vous le savez !! .

"Fraisez" votre pâte bien à fond : elle doit prendre une couleur bien uniforme et la "granulosité"est bien homogène. Roulez-la sur du papier cuisson de façon à avoir un gros boudin bien serré et bien régulier comme tout à l'heure.

MISE EN FORME ET CUISSON :

Deux écoles : on utilise tout de suite la pâte ... ou on l'utilise le lendemain

SOIT vous utilisez tout de suite votre pâte : répartissez des petites boules rondes sur un papier cuisson (ou directement sur une plaque de silicone) pas trop serrées: ça gonfle à la cuisson et vos boules se colleraient l'une à l'autre, écrasez-les légèrement et mettez-les dorer à four doux

SOIT Vous avez obtenu un «boudin» de pâte : le papier va vous servir 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, mieux dans [la glacière de LVC](#) et vous l'utiliserez demain de la même façon

méthode "vieille chouette" :

Sortez votre boudin de pâte . Coupez la pâte en tranches ,roulez-les dans vos mains en boulettes égales . Posez-les sur des plaques Téfal ou, encore plus pratique en silicone. Si vous n'en avez pas ce n'est pas grave : mettez les sur votre feuille de papier cuisson graissée et posée sur une tôle . Comme la tôle sera plus épaisse, pour "équilibrer" la cuisson, mettez alors votre tôle un cran plus bas dans votre four .



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

Lorsqu'ils seront cuits , si vous aimez, roulez-les dans du sucre glace (traditionnel) voir dans un cacao sans sucre (type Van Houtten) pour les "varier" un peu . Ici , sur le photo, vous les voyez "nature"

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 ! OR...

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

... or ces biskits" doivent traditionnellement rester assez "pâlichons" . Logique : on rêve toujours de ce qu'on a pas : le luxe dans les pays de soleil, c'est le "bronzage nordique"!

UN TRUC : Dès que vous verrez qu'ils ont cessé de «gonfler» et qu'ils commencent à avoir «jolie 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 meilleure conservation ... mais je ne sais pas si vous allez les conserver longtemps

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

Stockage ?? Lorsqu'ils sont parfaitement froids et durs , mettez-les dans des boites hermétiques .

ATTENTION Si vos biscuits n'étaient pas assez secs, ils deviendraient dans le meilleur des cas mous, et même ils risquent de moisir et de devenir immangeables ...

UTILISATIONS :

Bien sûr comme tous les biscuits secs avec un café, au thé ou un chocolat bien chauds pour un goûter de «vieux enfermés»... pardon de "confinats" (et oui la langue occitane peut elle aussi "enfermer" les rêves et ... les cauchemars !)

Mais dégustez-les aussi avec une salade d'agrumes avec quelques morceaux de dattes), une crème catalane ou un "méli-mato", si typique de l'Espagne (fromage frais+ miel) . Votre "version ?? un de vos "fraîchets" de biquette à vous avec du miel du Causse par exemple

NOTES TECHNIQUES

(note 1) Le saindoux, notre "grass d'aqui" est traditionnel, que dis-je, "institutionnel" chez mon amie, mais en bonne «nordic», j'ai testé le beurre doux (comme nous sommes «sans sel» sur le site) mais vous pouvez pour les «avec» utiliser du beurre demi-sel certes . Pour ceux qui voudraient «réduire les risques diététiques» sachez que vous pourriez user avec profit de ghee ([beurre clarifié. Voir fiche](#)), **mais** ... c'est pas pareil!!

(note 2) choisissez de préférence de la cassonade blonde (pour le goût) mais sachez que Rose utilise du sucre on ne peut plus "classique" et en poudre plutôt fine. C'est cette version "blanche" qui est la plus proche de son "biskit" à elle

(note 3) Les farines : la classique de blé et, de préférence de la farine "entière" car vous obtenez un goût plus "rustique" plus proche du dessert d'origine ... et ce serait même, à tout prendre , "plus diététique " si l'on peut dire !

Pour les "interdits de gluten" (et les gourmands) vous pouvez utiliser vos "farines à vous" et vous seraient étonnés de vos bons résultats ... même si c'est très différent de l'original !

(note 4) Pour les "sans alcool" comme moi qui suis si allergique, je vous rassure : ils sont si secs et l'alcool s'évaporant très vite il n'y a plus de danger . Utilisez un muscat très parfumé (un Moscatel de la-bas sera parfait) mais, si vraiment vous avez peur, utilisez du jus de raisin : un peu moins "brillants" mais ça passe très lorsqu'ils sont "frais" .

Inversement, méfiez-vous de ne les stocker que très très secs (au besoin le lendemain mettez-les quelques instants au FAO pour être sûr(e) pour qu'ils sont impeccablement secs . Car cette version a tendance à "virer" facilement : dans le jus de raisin, toutes les "moisissures nobles" du raisin ne sont pas détruites et le sucre se transforme en alcool!!!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel", pas de problème YENAPA"

Pour les "sans gluten" n'utilisez que de la farine «sans gluten» et des farines qui sont correctes pour vous (farine de châtaigne, de maïs, de sarrasin, de seigle, de lentille, etc...) selon vos ressources :

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

... ce sera différent mais ça marche très bien ... surtout si vous utilisez des "farines" pas trop finement moulues : c'est plus rustique

Pour les "sans sucre", désolée , pour vous, c'est de la dynamite (sucre et farine !! plus de 70% d'hydrates de carbone)... Vous savez bien que vous n'aimez pas ces "trucs-la", voyons!!

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

mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

N.B : Vous pouvez laisser les petits gâteaux cuire plus ou moins : le goût de caramel "montera" avec la cuisson ... mais pas d'excès quand même !