



LES SPECULOOS

(biscuits belges d'origine , “revus “vieille chouette”)

Sont particulièrement délicieux avec un café ou un thé traditionnellement mais essayez les aussi avec une glace au miel et à la verveine.

Essayez aussi ma version “chocolat” avec un sorbet au café et une petite “mare”de crème anglaise à la vanille !

Préparation 10 minutes à un quart d’heure , un long repos au frais (mais pas plus de 12 heures car après la pâte “se défait”) et 10 minutes de cuisson

Ingrédients

350 g de farine

250 g de beurre doux

1/4 cac macis broyé

1/2 cac de cannelle en poudre

une pointe de poivre blanc en poudre

une pointe de graine d’anis étoilé en poudre

250 g de cassonade (note 1)

1 ou 2 oeufs (selon la taille)

1/4 cac poudre de 4 épices

une pointe de gingembre en poudre

une petite pointe de girofle en poudre

1 petite cac de bicarbonate de soude (note 2)

Méthode :

Malaxer le beurre pour le mettre “en pommade”

Dans le bol du mixez mettez la farine, le sucre, les épices et le bicarbonate (note 2) . Faites tourner et vous obtenez une poudre bien mélangée .

Ajoutez l’oeuf , le beurre et tournez jusqu’à obtenir une boule de pâte bien homogène .

Laisser reposer la pâte 12 h au frais enroulée dans du film ou de l’alu ménager

Là deux écoles :

méthode classique :

Séparer la pâte en 3 boules . Etaler la boule sur un plan de travail au rouleau à pâtisserie jusqu’à 3ou 4 mm d’épaisseur . Couper la pâte en morceaux réguliers de 3 par 4 cm . Vous pouvez bien sûr découper tout les formes que vous désirez ou bien mouler la pâte dans vos formes . Traditionnellement il existent des petits moules en bois et dans certaines familles on modèle de petits bonhommes ... dont on mange les “pattes” du voisin au cours d’un jeu de question : un bon moyen de faire réviser les leçons par les mamans lors du goûter!

méthode “vieille chouette” :

Mettez la pâte au frais sous forme d’un gros boudin . Coupez la pâte en tranches fines et posez-les sur des plaques en silicone (ou une plaque beurrée recouverte d’une feuille de papier cuisson si vous n’avez pas bien sûr !)



Ne serrez pas trop car vos biscuits vont “s’étaler” avec la chaleur du four A ce moment vous pouvez leur ajouter quelques noisettes

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 !

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

NOTES TECHNIQUES

(note 1) 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 “tradition qui vous donnera le meilleur résultat et pour le parfum, et pour la texture ... et pour le goût

NB : Si vous ajoutez 1 cac de cacao pur (type Van Houtten) et vos spéculoos auront une bonne odeur de chocolat et seront des compagnons parfaits pour un café cappuccino ou un crème anglaise safranée.

Vous pouvez aussi leur ajouter des noisettes, des amandes et même comme chez Tony des petits cubes d'angélique ou de cédrats confits

Retournez les biscuits sortant du four sur un marbre bien froid pour qu'ils se démoulent facilement et se durcissent vite .

Ne les enfermez dans une boîte étanche que lorsqu'ils sont absolument froids et surtout bien secs !

NOTES DIETETIQUES

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” utilisez moitié de farine sans gluten et moitié de farine de maïs ou de sarrasin selon vos goûts . Et vous verrez c'est très correct

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 plus s'appeler “spéculoos” .

Oui c'est réellement moins goûteux en remplaçant le beurre par du fromage blanc 0% très très égoutté (je dirais presque “essoré”) . Forcez sur les oeufs (3) , sur la mélasse et sur les épices .

D'accord ce n'est pas pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

servir avec

des crèmes, des flans etc parfumées avec des sirops ou des alcools “vieille chouette”, maison ou bien directement parfumés par :

des épices (cannelle, , macis, 4 épices, poivres , safran, vanille...),

des fleurs (aubépine, hémérocailles, primevères, roses, tilleul, violettes etc...)

des fruits (agrumes, cerises, cynorhodons, framboises, fraises , pêches, mûres ,sureau, etc ...)

des graines (amandes, anis étoilé,anis vert, cumin, genièvre, baies roses, pignons etc...),

des plantes (absinthe, armoise, angélique, menthe(s), pissenlit, pousses de sapin, verveine, etc...),

des racines et rhizomes (galanga, gingembre, guimauve, souchet, , etc ...)

et pensez , pour les “sans sucre” à la lippia ou à la stévia qui “sucrent” directement et vous dispensent d'édulcorant !!

ils peuvent aussi vous servir de base culinaire

Ces biscuits peuvent servir pour de nombreux desserts comme le gâteau de biscuits crème au café (voir fiche) ou la pâte d'un "cheese cake" (voir fiche) ... ou , très à la mode, pour une crème glacée aux spéculoos

Essayez aussi les pommes au four (voir fiche) sur lesquelles vous émietterez les biscuits en fin de cuisson
Vous pouvez aussi les broyer avec des noisettes et des baies roses et en "paner" du foie d'agneau , des "rognons blancs "(ou du foie gras) crus avant de les faire griller dans un rien de graisse d'oie . Une fine purée de topinambour : LE BONHEUR !!!