



Speculoos maison C. Felder...

Ingrédients :

- 100 g de beurre pommade
- 100 g de vergeoise brune (ne pas remplacer par un autre sucre)
- 30 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- De 3 à 10 g de cannelle en poudre (selon votre amour de la cannelle, pour moi, 5 g)
- 1 pincée de cardamome moulue (rajout perso)
- 1 pincée de gingembre moulu (rajout perso aussi)
- On peut aussi mettre 5 g de 4 épices
- 1 càs de lait
- 1 jaune d'œuf
- 200 g de farine
- 5 g de levure chimique (1/2 sachet)

Préparation :

Dans un saladier, travailler le beurre mou avec les sucres, le sel et les épices. Quand le mélange est bien crémeux, y ajouter le jaune d'œuf et le lait. Bien mélanger.

Tamiser ensemble la farine et la levure. Les incorporer progressivement à l'appareil au beurre. Mélanger juste le temps nécessaire, pas trop longtemps. On obtient une pâte homogène et lisse. Si elle est trop collante, y ajouter un peu de farine.

En faire une boule puis la filmer. La réserver au réfrigérateur au moins 1h.

Après ce repos, fariner un plan de travail et le rouleau avant d'étaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Découper dedans des formes à l'emporte pièces. J'ai obtenu plus d'une trentaine de speculoos, mais tout dépend de la taille de l'emporte pièce. Les disposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant, ils gonflent à la cuisson. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Et maintenant, les laisser croûter, c'est-à-dire sécher, à l'air libre environ 10 heures ! Oui, oui, 10 h... le mieux, c'est de faire la pâte la veille, comme ça ils reposent toute la nuit et de les cuire le lendemain matin...

Au bout des 10h, préchauffer le four à 170°C.

Enfourner et faire cuire de 15 à 20 min pas plus ! Les biscuits doivent être légèrement dorés, attention, ils continuent de cuire en dehors du four. Laisser refroidir complètement.

