



Cuisine et
dépendances

Biscotti orange confite et pépites de chocolat



Ces délicieux petits biscuits italiens sont très faciles à faire : on confectionne une pâte à gâteau épaisse, que l'on fait cuire deux fois. La seule précaution est de ne pas trop prolonger la première cuisson afin de découper le gâteau en fines tranches sans qu'elles ne s'effritent. Les biscuits deviennent secs et croquants après la deuxième cuisson, on peut les conserver plusieurs jours sans souci. Trempés dans un chocolat ou un café chaud, c'est un véritable délice.

De plus, ils ne contiennent ni beurre ni huile, et sont donc plus légers que la plupart des gâteaux. Sur une idée d'[Isabelle](#), j'ai ajouté des pépites de chocolat et des dés d'orange confite mais la recette, à partir de la même base, peut être déclinée selon l'envie et les restes du placard avec des épices, divers fruits séchés ou d'autres chocolats. Et en [version salée](#) c'est aussi très bon !

Ingrédients (pour une vingtaine de biscuits) :

- 250 g de farine de blé
- 60g de sucre semoule
- 60g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 plaquette de chocolat noir (100g)
- 50 g d'écorces d'orange confites en cubes
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Casser la plaquette de chocolat en pépites.

Tamiser les farines avec la levure. Ajouter les sucres et le sel. Battre les œufs entiers, verser sur les ingrédients secs et mélanger avec une spatule en bois : on obtient une pâte épaisse et souple.

Incorporer les dés d'orange confite et les pépites de chocolat dans la pâte. Former deux boudins, si la pâte est trop collante, mettre au frigo 15min, le temps qu'elle se raffermisse.

Disposer les boudins sur une tôle à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, en laissant au moins 5 cm d'espace pour éviter qu'ils ne se touchent en gonflant. Enfourner pour 35 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée mais encore moelleuse.

Laisse refroidir les deux gâteaux sur une grille 5 min. Couper en tranches de 1cm d'épaisseur puis disposer sur la tôle à pâtisserie et mettre de nouveau au four 5 à 10 min pour finir de les dorer. Retourner les biscotti à mi-cuisson.

Faire refroidir sur une grille, ils durciront en refroidissant.

Le 18 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/18/20077457.html>