

Meilleurs Vœux gourmands

C'est avec un soupçon de fierté, une cuillerée d'humour et une louche d'indépendance que l'ensemble de nos équipes vous remercie pour votre confiance !

Les Biscômes

de Grand-Papa Maurice

Pour environ
40 biscômes

200 gr de miel
liquide

2.5 dl de lait

12 gr de carbonate
d'ammonium

6 gr de cannelle
en poudre

2 gr de girofle
en poudre

15 gr de beurre

230 gr de sucre

750 gr de farine

Pour la suite prévoir :
- 1 dl de lait
- un peu d'eau
- du sucre glace

1. Ajouter et mélanger les
ingrédients dans l'ordre.

2. Former une boule et la laisser reposer de 1 à 7 jours, au frais, dans un bol couvert d'un linge.

3. Pétrir la pâte quelques minutes. L'abaisser par portions à 5 mm d'épaisseur en ajoutant de la farine pour éviter qu'elle colle. Découper les formes à l'emporte-pièce.

4. Cuire à 180° (chaleur tournante) pendant 11 à 12 min. Au sortir du four, badigeonner les formes avec du lait pendant qu'elles sont encore chaudes.

5. Décoration

Laisser refroidir les biscômes sur une grille. Mélanger de l'eau et du sucre glace. Décorer les formes à l'aide d'une poche à douille.

Bonne
dégustation!