

Biscômes



Pour environ 8 à 10 pièces

Préparation : 30 min

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 2 dl de crème ou d'eau
- 500 g de miel
- 20 g de beurre
- 20 g de carbonate
- 2 cuill. à soupe d'eau froide
- 2 cuill. à soupe de poudre d'épices (4 épices)
- 700 g à 1 kg de farine complète
- à volonté noisette ou amandes

Préparation

Caraméliser le sucre et éteindre avec l'eau ou la crème.

Laisser tiédir et ajouter le miel et le beurre.

Dissoudre le carbonate dans l'eau froide et l'ajouter à la masse refroidie.

Mélanger la poudre d'épice et ajouter la farine petit à petit, en pétrissant bien, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, mais très tendre.

Laisser reposer la pâte 2 à 3 jours au frais, couverte d'un linge pour éviter qu'elle se dessèche.

Avant l'emploi, bien pétrir la pâte en ajoutant éventuellement un peu de farine.

On peut aussi y ajouter des noisettes grillées hachées avant de cuire la pâte.

Étendre la pâte à 1 cm d'épaisseur, découper des formes et cuire au four à 200° C.

Au sortir du four, décorer à volonté avec des amandes, des fruits secs ou confits et du sucre glace.

Conseils !

- Pour les biscômes fourrés, faire une farce avec des amandes, des noisettes, un peu de miel et de jus de citron.
- Étendre la pâte plus mince, étendre une couche de farce sur la moitié de la pâte, plier l'autre moitié par-dessus, étendre encore un peu au rouleau et découper.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.