

Biscuits à la vanille et à l'huile de courge



Gâteaux
Type de



70 minutes
Préparation



Moyen
Difficulté

75 minutes



Ingrédients pour 12 personnes

Pâte brisée :

320 g de farine

60 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

4 CS d'huile de pépins de courge
styrienne igp

250 g de beurre ou de margarine

130 g de noix en poudre

Enrobage :

100 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

100 g de chocolat noir à napper

Préparation

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre vanillé, le sucre glace, les noix et l'huile de pépins de courge styrienne igp. Incorporer au centre le beurre froid coupé en morceaux ou la margarine et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former un boudin et mettre au moins une heure au réfrigérateur.

Détailler le boudin en tranches de 1 cm d'épaisseur. Rouler les tranches de manière à former des croissants de lune et déposer ces derniers sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire les croissants au four préchauffé à 160°C (chaleur tournante) pendant 15 à 20 minutes. Passer les croissants encore chauds dans le mélange sucre glace/sucre vanillé ou bien les laisser refroidir et en plonger les extrémités dans le chocolat noir fondu (attention, les croissants cassent facilement !).

Astuce : en cas d'allergie, remplacer les noix par au moins 60 g supplémentaires de farine.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
/ Foto: Stefan Kristoferitsch