

Spéculoos

PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 50 MINUTES • POUR 4 À 6 PERSONNES

Une recette de Ferdinand, salarié du Fenouil Biocoop



INGRÉDIENTS :

- 200 g de farine* de blé T65
- 100 g de beurre* mou
- 130 g de sucre complet
- 1 œuf*
- 1 c à c de bicarbonate
- 2 c à c bombée de poudre d'épices « pour pain d'épices »
- 1 pincée de sel
- 25 amandes* mondées (facultatif)

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Dans un grand saladier, blanchir le beurre mou et le sucre en mélangeant énergiquement.
3. Incorporer au fur et à mesure l'œuf, la farine tamisée, le sel, le bicarbonate et la poudre d'épices.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte de la consistance de la pâte à modeler. La laisser reposer 30 minutes au frais.
5. Sur le plan de travail, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur.
6. Découper des rectangles de 3×4 cm ou des formes à l'emporte-pièce.
7. Les disposer sur une plaque à pâtisserie. (Facultatif : déposer une amande mondée dessus.)
8. Enfourner et laisser cuire 10 min.
9. Les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille !

FENOUIL SARGÉ-LES-LE-MANS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80