



PETITS FOURS AUX ÉPICES



Pour 18 biscuits soit 3 par personne : 170g de beurre pommade, 140g de sucre en poudre, 60g de poudre d'amandes, 2 œufs entiers + 2 jaunes, 25g de lait frais 1/2 écrémé, 75g de crème liquide, 110g de rhum, 60g de raisins blonds secs, 110g de farine T45, QS de tajine de fruits aux épices.

Les raisins marinés : à préparer de préférence la veille. Dans un petit cul de poule mélangez les raisins avec le rhum, couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner à température ambiante. Minimum 1heure si vous n'avez pas le temps

La pâte à biscuit : important, tous les éléments doivent être à température ambiante. Dans le bol du robot, mélangez à la feuille et à vitesse moyenne le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amandes pendant 3 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit très homogène. Ajoutez progressivement les œufs et les jaunes en continuant de battre pour lisser le mélange. Incorporez enfin le lait et la crème et battez à nouveau. Ajoutez en plusieurs fois les raisins marinés et le rhum puis la farine tamisée en 2 fois. Fouettez le tout encore 15 secondes.

Préchauffez le four à 200°. A l'aide d'une poche munie d'une douille lisse assez large, remplissez les moules au $\frac{3}{4}$ avec la pâte et déposez l'équivalent d'une cc de tajine de fruits à la surface de chaque biscuit.

Faites cuire à 200° pendant environ 14/17 min à vérifier en fonction de votre four.

