



BISCUIT AUX FRUITS EPICES



La pâte à biscuit : 30g de poudre de noisettes, 70g de sucre roux, 1 œuf entier + 1 jaune, 30g de crème liquide, 1cs de lait demi écrémé, 50g de farine T55, 60g de rhum, 80g de beurre.

Dans le bol du robot ou dans un saladier mélangez l'œuf le jaune et le sucre et faites blanchir le tout. Incorporez la crème le lait le rhum, quand le mélange est homogène, ajoutez les poudres, farine et noisettes, et enfin le beurre noisette.

Le tajine de fruits aux épices : Il en faut 300g pour cette recette, mais vous pouvez le remplacer par 300g d'un confit de votre choix, orange, cédrat, citron.

La recette du tajine **est ici** : <http://www.mercotte.fr/2010/02/09/tajine-de-fruits-aux-epices-et-desserts-epices-sensations-conticini/>

Le biscuit aux fruits épicés : 300g de tajine ou de confit, 20g de crème fraîche épaisse soit environ 2cs, 2cc rases d'épices à pain d'épices, 2cc de poudre de gingembre, 4 blancs d'œufs, 20g de sucre roux.

Pesez 350g de la pâte à biscuit ci dessus, ajoutez-y le tajine ou le confit, la crème, les épices, le gingembre et les blancs montés mousseux avec le sucre roux.

La cuisson : au choix versez la pâte dans un flexipat ou des moules à manqué ou à financiers, à l'aide d'une poche si vous choisissez la version petits moules et enfournez à 170° pendant 25 à 30 minutes.

