



SPECULOOS FOURRES AMANDES ORANGES CONFITES



www.mercotte.fr

Pour environ 12 à 15 biscuits

Le mélange d'épices : tous les ingrédients doivent être en poudre, 1cs de cannelle, 1cc d'anis, 3/4 de cc de poivre blanc, 3/4 de cc de gingembre, 1/2cc de coriandre 1cc de cardamome, 1/4cc de noix muscade, 1/4 de cc de clous de girofle. Vous pouvez utiliser aussi 3cc1/2 d'épices à speculoos toutes prêtes.

Verser tous les ingrédients dans un cul de poule, mélanger, réserver. Attention vous ne devrez utiliser que 3cc 1/2 de ce mélange si vous le faites vous-même, conservez le reste dans une boîte hermétique pour une prochaine recette (de speculoos nature par exemple).

La pâte à speculoos : 100g de beurre pommade, 100g de vergeoise brune, 1 à 2 cs de lait entier, 1/2cc de bicarbonate de soude, 180g de farine, 1/2cc de sel. Dans un cul de poule tamiser la farine, 3cc 1/2 du mélange d'épices, le bicarbonate et le sel. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat, mélanger le beurre pommade, la vergeoise, le lait pour obtenir un appareil bien lisse. Ajouter les poudres tamisées et continuer à battre pour obtenir un appareil malléable et souple. Ajuster si nécessaire avec un peu de lait. Débarrasser le pâton un peu aplati entre deux feuilles guitare et réserver au réfrigérateur.

La pâte d'amande : 200g d'amandes émondées entières, 150g de sucre en poudre, 1 gros œuf, le zeste râpé d'un petit citron, 2cc de jus de citron, 60g d'écorces d'oranges confites.

Mixer grossièrement les amandes pendant 30s dans le bol d'un robot multifonction. Ajouter le sucre, l'œuf, le jus de citron et mixer à nouveau pour

obtenir une pâte plus lisse mais encore granuleuse. Ajouter alors le zeste et les écorces confites et appuyer rapidement une à deux fois sur la touche pulse. La pâte obtenue doit être plus collante et plus souple que la pâte à spéculoos, elle doit toutefois avoir une certaine tenue. Réserver dans un cul de poule.

Le façonnage : 15g de beurre fondu, 1 gros œuf légèrement battu, 30g d'amandes émondées entières.

Sur une feuille de papier siliconé 40cm x 30cm abaisser un rectangle de pâte à spéculoos de 35cm x 20cm et de 5mm d'épaisseur. Le fariner éventuellement si la pâte est trop collante. Poser la pâte et la feuille sur une plaque de cuisson. Badigeonner la surface de la pâte à spéculoos au pinceau avec les 2/3 du beurre fondu, Déposer un long boudin de pâte d'amande d'environ 6cm de large au centre du rectangle dans le sens de la longueur, le badigeonner avec le reste du beurre fondu. En s'aidant du papier cuisson replier les deux grands côtés du rectangle l'un après l'autre sur la pâte d'amande en les faisant se chevaucher. Appuyer sur la jointure, retourner délicatement le pâton, le badigeonner avec l'œuf battu, disposer les amandes dessus et badigeonner à nouveau. Réserver 15 min au réfrigérateur.

La cuisson et la conservation : préchauffer le four à 185°/190° chaleur tournante. Enfourner 30min environ. La pâte et les amandes vont colorer. Attention la pâte va s'étaler un peu et c'est normal. A la sortie du four laisser complètement refroidir sur la plaque à pâtisserie. Détailler ensuite des tranches de plus ou moins 2.5cm d'épaisseur. S'il vous en reste, ces biscuits se conservent 5 jours dans un boîte hermétique à température ambiante.