



BISCUITS TOURISTIQUES



Pour environ 15 pièces : 1 gros œuf (65/70g avec la coquille cette fois), 140g de sucre (j'ai mis 100g), 3g de cannelle de Ceylan en poudre, le zeste d'un citron, 3g de bicarbonate de soude, 120g de farine T55, 40g de noisettes torréfiées et hachées, et, facultatif, 1 jaune pour la dorure.

La veille fouetter l'œuf et le sucre pour obtenir une mousse crémeuse. Ajouter la cannelle et les zestes puis incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée avec le bicarbonate puis en dernier les noisettes hachées. Etaler la pâte obtenue en un rectangle de 10cm de large sur 1 cm d'épaisseur. Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Couper la pâte en tranches de 1cm. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson, dorer éventuellement (je l'ai fait) puis enfourner 15 min. Les biscuits s'étaient un peu donc penser à les espacer.