## BISCUITS AUX AMANDES ET SUCRE DE LIERRE TERRESTRE XCUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 16 petits biscuits

| Ingrédient                   | Quantité  |
|------------------------------|---|
| Lierre terrestre             | 10 brins  |
| sucre de canne blond         | 20 gr   |
| farine d'amande              | 200 gr (ou poudre d'amande)   |
| rapadura                     | 2 c. à s. (sucre complet ou brun)   |
| Levure chimique              | 1 c. à c.   |
| sel marin                    | 1 belle pincée  |
| Sirop d'erable               | 4 c. à s.   |
| sucre de lierre<br>terrestre | 10 gr (la moitié du sucre de lierre terrestre réalisé ci-dessus, avant son séchage) |

## **Préparation**

| 1. | Préchauffer le four à 5 | 50°C. |  |  |
|----|-------------------------|-------|--|--|
|    |                         |       |  |  |

| 2. | Réserver les fleurs | s de lierre terrestre e | t les feuilles en | n sommité pour la décoration | ١. |
|----|---------------------|-------------------------|-------------------|------------------------------|----|

| 3. | Mixer les feuilles | et le sucre | dans un moul | in à épices | ou à café. | Réserver la | moitié pour | la pâte à | à biscuit. |
|----|--------------------|-------------|--------------|-------------|------------|-------------|-------------|-----------|------------|
|    |                    |             |              |             |            |             |             |           |            |

4. Étaler l'autre moitié sur un papier sulfurisé et enfourner à 50° jusqu'à ce que le sucre soit sec. Laisser refroidir. Moudre en sucre fin.

## **Biscuits aux amandes**

1. Préchauffer le four à 150°C.

| 2.           | Mélanger tous les ingrédients. Former 18 boules et les aplatir.  |
|--------------|--|
| 3.           | Enfourner à 150°C pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir. Dès que le sucre au lierre terrestre est prêt, saupoudrer sur les biscuits et éventuellement en déco sur l'assiette. |
| <b>3</b> 558 | age  |
| 1.           | Caupaudrar la cuera cur una fauilla de liarre torrectre comma nachair neur laiscer una impression lan  |
|              | Saupoudrer le sucre sur une feuille de lierre terrestre comme pochoir pour laisser une impression 'en négatif'. Déposer une fleur par dessus.                                      |
| 2.           |  |
|              | négatif'. Déposer une fleur par dessus.  |