

BISCUITS AUX AMANDES ET SUCRE DE LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 16 petits biscuits

Ingrédient	Quantité
Lierre terrestre	10 brins
sucré 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'érable	4 c. à s.
sucré de lierre terrestre	10 gr (la moitié du sucre de lierre terrestre réalisé ci-dessus, avant son séchage)

Préparation

1. Préchauffer le four à 50°C.

2. Réserver les fleurs de lierre terrestre et les feuilles en sommité pour la décoration.

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

Dressage

- -
 -
 1. Saupoudrer le sucre sur une feuille de lierre terrestre comme pochoir pour laisser une impression 'en négatif'. Déposer une fleur par dessus.
-

- -
 -
 -
 2. Saupoudrer les fraises et le biscuit de sucre.
-

- -
 -
 -
 -
 3. Servir avec le granité/sorbet lierre terrestre.
-