SPÉCULOOS À LA RACINE DE BENOÎTE URBAINE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 biscuits

Ingrédient	Quantité
Beurre	140 gr (à température ambiante)
sucre cassonade	300 gr
Bicarbonate de soude	6 gr
eau	80 gr
farine	500 gr
Clou de girofle	1 c. à c.
cannelle en poudre	2 c. à c.
Mélange 4 épices	1 c. à c. (gingembre, poivre, clou de girofle, noix de muscade)
Racine de benoîte urbaine	(séchée et finement moulue, à doser selon l'intensité aromatique souhaitée)

Préparation

1. Couper le beurre en morceaux et mélanger avec le sucre dans un grand bol. Dissoudre le bicarbonate dans l'eau et verser dans le mélange. Ajouter les épices et la farine. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2. Former une boule, envelopper dans un film plastique et laisser reposer, soit une nuit au réfrigérateur, soit 1 h au congélateur.

Façonnage

1. Avec un moule en bois : pour façonner les spéculoos, fariner très légèrement le moule en bois, presser la pâte dedans, couper l'excédent avec une lame de couteau ou un fil métallique. Taper doucement pour démouler la pâte.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

2. Avec un emporte-pièce : découper la pâte directement sur la plaque.

Cuisson

1. Le lendemain, préchauffer le four à 200 °C. Sortir la pâte, presser dans un moule à spéculoos ou former des biscuits à la main. Poser sur une plaque et cuire 12 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026