



Photo © Terroir Fribourg

Biscômes de Saint-Nicolas

proposée par Evelyne Pasquier, coordinatrice de L'Amuse-Bouche et L'Ecole du Goût

Ingrédients :

2	œufs	
400 gr	sucré	
1 pincée	sel	Battre en mousse
500 gr	miel	
2.5 dl	vin cuit	
70 gr	épices à biscômes	Ajouter
2.5 dl	crème double	
2 cs	carbonate d'ammonium (ou bicarbonate)	Mélanger la crème et la bicarbonate, puis ajouter au reste des ingrédients. Mélanger le tout.
2.5 dl	lait	
1.6 à 1.8 kg	farine	Ajouter petit à petit, en alternance.

La pâte peut rester un peu collante, car elle sèche un peu lors du repos.

La laisser reposer au minimum 1 à 2 jours au frais (jusqu'à 4 semaines !).

On abaisse ensuite la pâte sur 7 mm d'épaisseur. Y découper les formes souhaitées à l'aide d'emporte-pièces. On peut même utiliser des formes à biscuits de Noël !



Cuisson : env. 6 minutes dans le four préchauffé à 230 °C. La durée dépend de la grandeur des biscômes. Attention : surveiller la cuisson !

A la sortie du four, les laisser tiédir légèrement, puis les badigeonner avec du lait. Cela leur apporte de la brillance.

Glaçage royal pour le décor

50 gr sucre glace
1 à 1.5 cc. Blanc d'œuf

Mélanger.

Décorer les biscômes selon envie.

Bonne dégustation !

Tu veux partager ta réalisation avec nous ? Envoie-nous la photo de tes biscômes avec ton prénom et ton âge à l'adresse evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch. Nous nous réjouissons de la découvrir.