

Biscuits anisés aux noisettes

Ingrédients

Pour 60 pièces

Papier sulfurisé pour abaisser la pâte

100 g de beurre ramolli
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pointe de couteau de sel
2 jaunes d'oeufs
1 cs de grains d'anis
75 g de noisettes moules
125 g de farine

Garniture:

1,8 dl de crème entière
75 g de sucre
100 g de miel
250 g de noisettes hachées



Préparation

1. Malaxer le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'oeufs. Remuer jusqu'à blanchiment de la masse. Incorporer les grains d'anis, les noisettes et la farine mélangées en remuant brièvement. Amalgamer la pâte. Entreposer dans un film transparent durant 1 heure au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte en un rectangle de 2-3 mm d'épaisseur sur le papier sulfurisé. Faire glisser le tout sur la plaque et entreposer une nouvelle fois au réfrigérateur.
3. Pour la garniture, porter à ébullition la crème avec le sucre et le miel. Laisser bouillir jusqu'à belle coloration dorée et consistance épaisse. Incorporer les noisettes et en garnir rapidement la pâte.
4. Cuire durant 12-15 minutes dans le bas du four préchauffé à 180 °C.
5. Laisser refroidir, puis entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur. Découper en triangles.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 86 kcal; protéines: 1 g; lipides: 6 g; glucides: 6 g.