

BISCUITS FARINE DE CHÂTAIGNE & KUMQUAT CONFIT

Pour 16 biscuits
Préparation : 5 min
Repos : 30 min
Cuisson : 10 à 15 min



50 g de farine de châtaigne tamisée

50 g de farine T65

30 g de sucre blond de canne

50 g de beurre demi-sel mou

16 rondelles de kumquats confits débarrassées des pépins

Mettre la farine et le sucre dans un bol, mélanger puis ajouter le beurre mou.

Travailler rapidement du bout des doigts jusqu'à former un sable grossier.

Ajouter un peu d'eau, juste pour pouvoir rassembler la pâte en boule.

Envelopper d'un papier film et laisser reposer 30 min au frais.

Étaler la pâte sur une surface farinée sur 1 petit cm d'épaisseur, y découper des formes avec une empreinte.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les biscuits sur une plaque de cuisson puis y déposer une rondelle de kumquat confit en appuyant légèrement pour la "souder".

On peut éventuellement badigeonner les biscuits d'un peu de sirop de kumquat confit (je l'ai fait pour la moitié des biscuits, on obtient une surface plus colorée et un peu plus croustillante).

Faire cuire 10 à 15 min selon l'épaisseur des biscuits.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille et ...

Déguster !