



PETITS BISCUITS À L'ORANGE

— aux Noisettes & Cœur de Chocolat —

. Pour 10 à 15 petits biscuits .

- . Noisettes / 40g
- . Poudre d'amande blanche / 20g
- . Farine de sorgho / 30g
- . Farine de millet / 30g
- . Sucre de canne complet / 50g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Zeste d'orange bio râpé / Deux tiers de càc
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Belle pincée de cannelle
- . Pincée de sel
- . Jus d'orange fraîchement pressé / 2 càc
- . Eau froide / 2 càc
- . Chocolat noir pâtissier / 50g

. Commencez par prélever le zeste d'une orange bio (il vous faut l'équivalent de deux tiers de cuillère à café) et pressez un peu de son jus (il vous en faut 2 cuillères à soupe).

Réservez.

. Versez les noisettes dans le bol de votre robot mixeur, mixez jusqu'à ce qu'elles soient finement concassées, quasiment réduites en poudre.

. Ajoutez la poudre d'amande, les farines, le sucre, la vanille, la cannelle, le sel et le zeste d'orange râpé. Mixez à nouveau quelques instants.

. Ajoutez l'huile de coco fondue (elle doit être liquide) et mixez encore une fois, jusqu'à obtenir une poudre sableuse. Grattez éventuellement les parois du bol entre temps, pour faciliter le mixage complet des ingrédients.

. Versez enfin le jus d'orange et l'eau, puis mixez une dernière fois, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène qui s'agglomère en grosse boule.

. Récupérez la pâte et placez-la dans un saladier. Mettez ce saladier au frigo pendant une demi-heure pour laisser la pâte reposer un peu et la rendre plus facile à manipuler ensuite. Si vous êtes pressé, ce n'est pas indispensable mais je vous le recommande.

. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

. Préparez une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

. Sortez la pâte du frigo. Prélevez des morceaux de pâte, formez des boulettes bien compactes, puis aplatissez-les entre vos mains pour obtenir une forme de cookies. Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque de cuisson.

. Faites ensuite un creux au centre de chaque biscuit, en appuyant avec le bout de vos doigts. Faites un creux assez profond pour y placer du chocolat mais en gardant une épaisseur suffisante de biscuit pour qu'ils ne deviennent pas trop fragiles non plus.

Suite au verso >



PETITS BISCUITS À L'ORANGE

— aux Noisettes & Cœur de Chocolat —

. Pour 10 à 15 petits biscuits .

- . Noisettes / 40g
- . Poudre d'amande blanche / 20g
- . Farine de sorgho / 30g
- . Farine de millet / 30g
- . Sucre de canne complet / 50g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Zeste d'orange râpé / Deux tiers de càc
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Belle pincée de cannelle
- . Pincée de sel
- . Jus d'orange fraîchement pressé / 2 càs
- . Eau froide / 2 càc
- . Chocolat noir pâtissier / 50g

- . Enfournez pour 10 à 12 minutes environ.
 - . A la sortie du four, déposez immédiatement vos biscuits sur une grille pour les laisser durcir à l'air libre.
 - . Une fois qu'ils sont refroidis, vous pouvez faire le cœur de chocolat. Faites fondre le chocolat dans un bol, soit au bain-marie soit au micro-ondes. Déposez une petite cuillerée de chocolat fondu dans le creux de chaque biscuit. Il va rapidement durcir et prendre la consistance idéale.
 - . Vos délicieux petits biscuits sont prêts !
- Ils sont évidemment meilleurs le jour-même, car comme n'importe quel gâteau sec, ils auront tendance à ramollir ensuite. Mais je doute qu'ils en reste la moindre miette à la fin de la journée...

