

FICHE DE RECETTE

Biscuit sablé et variantes Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	collation
Nombre de portions	50
Temps de préparation	20
Temps de cuisson	8
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	4,20 €
Coefficient multiplicateur :	50
Prix / Portion (HT) :	0,0840 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
220 gr beurre	g	220		
225 gr de sucre	g	225		
1/2 càc sel	càc	0,5		
1/2 càc bicarbonate de soude	càc	0,5		
1 jaune d'oeuf	pièce	1		
1 oeuf	pièce	1		
375 gr farine	g	375		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Mélanger les trois premiers éléments avec une cuiller.
2. Ajouter le jaune d'œuf et l'œuf entier et mélanger.
3. Ajouter la farine et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte (pas trop longtemps sinon le beurre ramollira trop et il faudra un frigo pour raffermir la pâte).
4. Étaler la pâte sur 5mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.
5. Découpez des formes et cuisez dans un four à 180°C pendant 7-8 minutes (dès que certains bords sont dorés).
6. Laisser quelques minutes sur les plaques de cuisson (pour finir la cuisson du fond et disposer les biscuits sur une grille de pâtisserie).

Variantes :

1. Farine de maïs et citron

Suivre la recette de base en ajoutant une cuiller à café de zeste de citron avec le premier mélange. Puis échanger 1 tasse de farine de maïs à la place de la farine de froment.

2. Marbré

Suivre la recette de base, mais ajouter 2 cuillers à soupe de cacao en poudre dans la moitié de la pâte. Ajouter un sachet De sucre vanillé dans la deuxième. Faire des boudins et torsadez-les. Et tranchez-les.

3. Citron et graine de pavot

Suivre la recette de base, ajouter une cuiller à café de zeste de citron dans le premier mélange puis ajoutez deux cuillers à soupe de graine de pavot à la fin.

4. Noix de coco

Suivre la recette de base jusqu'au bout et ajouter une tasse (250 ml) de flocons de coco dans la pâte.

5. Gingembre

Suivre la recette de base, ajouter une cuiller à café de gingembre en poudre dans le premier mélange et 6 cuillers à soupe de gingembre confit en petit dés avec la farine à la fin.

6. Épices

Suivre la recette de base et ajoutez-y une cuiller à soupe de mélange à spéculos au niveau du premier mélange.

7. Raisin-épice

Suivre la recette de base et ajoutez-y une cuiller à soupe de mélange à spéculos au niveau du premier mélange et ajouter une demi tasse de raisin sec finement haché dans le dernier mélange.

8. Noix de cacahouète.

Faire la recette de base mais ajoutez-y 2/3 de tasse de beurre de cacahouète avec le beurre. Attention, ce biscuit aura une texture différente des autres.



