

RECETTE DE SPECULOOS

UNE RECETTE DE
MICHELE MASSON
POUR L'HERBE FOLLE

INGRÉDIENTS

- 1 Kg de farine
- 300 g de beurre
- 600 g de cassonade de sucre candi foncé
- 60 mL d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- Au moins 3 cuillères à café de mélange d'épices à spéculoos (gingembre, anis, clous de girofle, noix de muscade, cannelle, etc.)

Petite astuce : Toutes les cassonades peuvent convenir à la fabrication du spéculoos, mais plus clair sera le sucre, plus pâle sera le biscuit.

ÉTAPES



• ÉTAPE N° 1 :

Dans une terrine, battre ensemble, jusqu'à obtention d'une crème, la cassonade, le beurre, les épices et délayez progressivement dans l'eau.

• ÉTAPE N° 2 :

Tamisez la levure et la farine, saupoudrez-en la crème et mélangez progressivement jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ne pétrissez pas trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, mettez la un moment au frais.

• ÉTAPE N° 3 :

Partagez la pâte en plusieurs morceaux que vous abaissez sommairement au rouleau.

• ÉTAPE N° 4 :

Enfournez la plaque au four préalablement chauffé à 175°-200°. Laissez cuire environ 10 minutes ou plus selon l'épaisseur.