

Le spéculoos



Quel est le point commun entre le spéculoos, le tapis de fleurs de la Grand-Place, la procession de l'Ommegang, la culture fritkot, le Théâtre Royal de Toone, la Saint-Verhaegen ?

Ils sont tous inscrits à l'inventaire bruxellois du patrimoine culturel immatériel. Et pour cet excellent biscuit national, c'est tout récent, puisque cela date du 4 décembre, 2 jours avant le passage de Saint Nicolas. Immatériel, le spéculoos ? Zo-ot !

Ah, les toffe spéculoos que nous pouvions acheter lors de nos retours à Bruxelles, tout croquants sortis du four de quelque biscuiterie artisanale... Hélas, pour ce Noël, devons-nous nous contenter de nos souvenirs à cause de la pandémie ? Certainement pas ! Nous vous proposons une excellente recette, comme toujours toute simple et inratable. Alors, on s'y met en famille une fois?

Ingrédients

- 75 g de beurre
- 150 g de cassonade foncée
- ¼ de cuiller à café de cannelle
- 1 toute petite pincée de girofle moulu
- 1 grosse cuiller à soupe d'eau
- 1 toute petite pincée de sel
- 250 g de farine
- 1 cuiller à café de levure chimique ou de bicarbonate de soude



Préparation

Battez en crème le beurre avec la cassonade, la cannelle, le girofle, l'eau et le sel.

Incorporez progressivement la farine (tamisée avec la levure) à la crème. Attention à pétrir peu pour éviter que le mélange ne devienne trop élastique.

Laissez refroidir au frigo.

Abaissez la pâte au rouleau.

Façonnez vos biscuits avec un moule à spéculoos en bois fariné ou à l'emporte-pièce (très amusant avec des enfants) et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier de cuisson.

Préchauffez votre four à 180°, enfournez et faites cuire environ 10 minutes (selon l'épaisseur des biscuits.).

Miam, miam... Bonne dégustation !