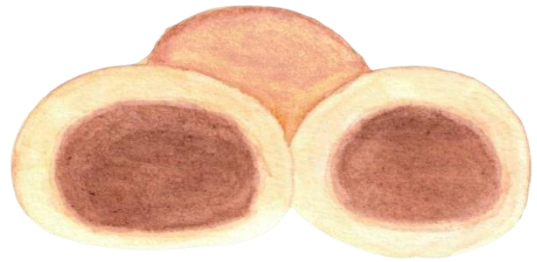


Biscuits fourrés à la crème de marron

Inspirés des cookies fourrés, ces biscuits sont fondants et réconfortants. Laisser la pâte reposer toute la nuit permet de développer les arômes de la vergeoise et apportera des notes de caramel.



Ingédients :

20 g de sucre
1 œuf
225 g de farine
1 g de sel
3 g de levure chimique
125 g de beurre pommade
110 g de vergeoise
150 g de crème de marron

Temps :

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de repos : 8 heures
Temps de cuisson : 14 minutes

Recette :

Ces étapes sont à faire la veille :

1. Mélangez la farine, le sel et la levure dans un bol.
2. Dans un autre bol, mélangez le beurre, le sucre et la vergeoise jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
3. Ajoutez ensuite l'œuf et mélangez à nouveau.
4. Mélangez les deux préparations ensemble et filmez au contact.
5. (Optionnel) Placer la pâte une nuit au réfrigérateur.
6. Dans des moules en demi-sphère de 3 à 5 cm de diamètre, placez la crème de marron dans 12 demi-sphères. Si vous n'avez pas de moules, vous pouvez faire des petits tas dans du film étirable que vous refermez.

7. Les placer au congélateur minimum 8 heures

Le jour même :

8. Sortez la pâte 1 heure à l'avance pour qu'elle revienne à température ambiante.
9. Préchauffer le four à 205° C.
10. Formez des cercles de pâtes suivant le nombre de demi-sphères de crème de marron que vous avez. Il devrait rester de la pâte.

11. Sortez la crème de marron congelé. Une fois que vous l'avez sorti, il faut travailler rapidement car la crème reprend très vite sa texture initiale. Placez chaque dôme sur un cercle de pâte. Prenez ensuite un peu de la pâte qu'il vous reste et enfermez la crème de marron.
12. Mettez les biscuits pendant 14 minutes au four. Ils devraient être dorés sur les côtés.