

Spéculoos

par Cecilecooks



Préparation : 10 minutes pour la pâte

Cuisson : 10 - 15 minutes par fournée

Repos : 30 minutes (pour la pâte) + 2 heures (pour les sablés)

Quantité : une trentaine de spéculos

Ingrédients :

1 œuf frais

100 gr de beurre mou/pommade

100 gr de vergeoise brune (à défaut Muscovado ou cassonade)

30 gr de sucre semoule

10 gr de lait entier

200 gr de farine

5 gr de cannelle en poudre (et plus selon la qualité de l'épice)

1 gr de sel fin

6 gr de levure chimique (la moitié d'un sachet)

Procédé :

La pâte

1 - Casser l'œuf dans un bol, le fouetter pour obtenir un œuf battu bien homogène, et prélever 20 grammes.

2 - Dans un cul de poule/saladier/bol robot, mélanger le beurre mou/pommade, la vergeoise, le sucre semoule. Ajouter les 20 gr d'œuf et mélanger. Ajouter le lait et mélanger.

3 - Mélanger ensemble la farine, le sel, la cannelle et la levure chimique. Ajouter cet ensemble au mélange précédent et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, uniforme et lisse.

4 - Former un gros galet bien aplati avec la pâte, l'envelopper dans du film étirable et réserver la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur.

Les sablés

5 - Etaler le galet aplati de pâte à spéculoos sur un plan de travail légèrement fariné ou entre deux feuilles de papier cuisson ou guitare. Etaler jusqu'à obtenir une épaisseur similaire sur toute la surface d'environ 3mm d'épaisseur. Remettre une dizaine de minutes au réfrigérateur. Quand la pâte est plus froide, découper avec un emporte-pièce. Placer les formes sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis en silicone.

Attention : à défaut vous pouvez réaliser vos formes au couteau ou avec un verre à pied par exemple.

6 - Laisser sécher/crouter les sablés 2 heures à température ambiante

Attention : plus les sablés sont gros, plus il faut les laisser sécher longtemps...

7 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.

8 - Enfourner les sablés pour 10 à 15 minutes : bien surveiller la cuisson !

