

Speculoos et ses épices

www.jemangedoncjevris.be



Pour une trentaine de petits biscuits (500g)

- 150g de [cassonade brune](#), appelée aussi vergeoise
- 100g de beurre
- 50g d'eau froide
- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuiller à café bombée d' [Epices à speculoos](#). (du commerce ou recette ci-dessous)
- 1 cuiller à café de bicarbonate alimentaire

Déposer tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et mélanger **25sec/vit5**.

Former une boule et réserver au frigo pendant 1h.

Sans le Thermomix, battre ensemble, la cassonade, le beurre, les épices, le sel et le bicarbonate et délayer progressivement dans l'eau. Ajouter la farine et mélanger progressivement pour obtenir une pâte épaisse.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Etaler la pâte au rouleau et former les biscuits avec un emporte pièce (ou un verre).

Les déposer sur un tapis en silicone ou un papier de cuisson.

Cuire au four pendant 13 minutes. Laisser refroidir les biscuits sur une grille. Les conserver dans une boîte en fer.

Le mélange d'épices pour speculoos (uniquement avec Thermomix)

- 25g de [cannelle](#), en bâtons ou en poudre, choisir de la [cannelle de Ceylan \(Sri Lanka\) de préférence](#).
- 1 càc de [noix de muscade](#), râpée
- 2 clous de girofle
- 3 gousses de [cardamome](#) (en extraire les graines uniquement)
- 1/2 càc de coriandre en grains
- 1/2 càc de gingembre moulu
- 1/2 càc de graines d'[anis](#), ou 1 [étoile de badiane](#).
- un petit morceau de piment séché par exemple 1cm² (facultatif).

Déposer le tout dans le bol du Thermomix et mixer **40sec/vit10**, racler et encore **20 sec/vit10**

Bonne dégustation !