

DENTS SUCRÉES | S

Biscuits de chocolat

(NOTRE PHOTO)

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 5 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 2 HEURES

RENDMENT : 32 BOUCHÉES, ENVIRON

250 g de chocolat à 70 % de cacao, haché
 125 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
 125 g (1/2 tasse) de sucre à glacer

125 g (1/2 tasse) de biscuits de type petits-beurre cassés
 125 g (1/2 tasse) de morceaux d'environ 1 cm (1/2 po)
 125 g (1/2 tasse) de guimauves blanches coupées en dés
 125 g (1/2 tasse) de raisins secs dorés ou autres
 (à soupe)
 125 g (1/2 tasse) de noix de pin (facultatif)

Dans un bol au bain-marie, fondre le chocolat avec
 le beurre. Retirer le bol du bain-marie. Ajouter le sucre
 et l'œuf en fouettant. À l'aide d'une spatule,
 incorporer les biscuits, les guimauves, les raisins
 secs et les noix de pin.
 Sur une grande feuille de papier d'aluminium, déposer la préparation au chocolat
 dans un cylindre de papier d'aluminium de longueur
 d'environ 30 cm (12 po) de longueur et
 de largeur de 15 cm (6 po). Refermer le cylindre en
 pliant les deux extrémités de papier d'aluminium.
 Réfrigérer environ 2 heures ou jusqu'à ce que le
 cylindre soit ferme au toucher. Retirer le papier
 et rouler le cylindre dans du sucre à glacer
 pour donner l'aspect d'un vrai saucisson. Ficeler
 avec une planche de bois et trancher.

Variantes

Remplacez les noix de pin par des noisettes, des
 pistaches...
 Utilisez des saucissons plus amusants pour une fête
 d'anniversaire, choisissez des guimauves de couleur.

Biscuits aux cannes de bonbon

(NOTRE PHOTO)

• TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES

• TEMPS DE CUISSON : 7 MINUTES PAR FOURNÉE

• RENDEMENT : 12 BISCUITS

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
 Une pincée de sel
 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
 180 ml (3/4 tasse) de cassonade
 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
 1 œuf
 115 g (4 oz) de chocolat blanc, haché grossièrement
 125 ml (1/2 tasse) de cannes de bonbon concassées

Crème glacée à la vanille

Quelques cannes de bonbon concassées

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel. Réserver.
- Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade et la vanille au batteur électrique. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs, le chocolat et les bonbons.
- Pour chaque biscuit, façonner 1 boule avec 45 ml (3 c. à soupe) de pâte, les mains farinées. Déposer six biscuits par plaque. Cuire au four, une plaque à la fois, environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent légèrement à dorer tout autour. Les biscuits seront encore très mous au centre.
- Laisser refroidir complètement.
- Servir les biscuits tels quels ou les garnir d'une boule de crème glacée et de cannes de bonbon concassées.