

BISCUITS CHOCO-CRAQUÉS À LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

- 8 oz (225 g) de chocolat noir 70% grossièrement haché
- 1 ½ tasse (180 g) de farine tout usage
- ½ tasse (50 g) de poudre de cacao
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (120 g) de beurre non salé à température ambiante
- 1 tasse (180 g) de cassonade bien tassée
- 3 c. à soupe (45 ml) d'eau à la fleur d'oranger (si vous n'avez pas, mettez 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille)
- 2 gros oeufs
- 1/3 tasse (80 ml) de babeurre
- 2/3 tasse (87 g) de noix de Grenoble hachées
- 1 tasse (100 g) de sucre à glacer

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou dans un bol sur une casserole d'eau frémissante. Laisser tiédir.
- Dans un bol, tamiser la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Mélanger.
- Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre et la cassonade durant 3-4 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- Ajouter les œufs, l'eau de fleur d'oranger et bien mélanger.
- Incorporer le chocolat fondu.
- Sans cesser de battre, ajouter les ingrédients tamisés en alternance avec le babeurre.
- Incorporer les noix de Grenoble.
- Envelopper d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.
- Former des boules de pâte d'environ 1 po (2,5 cm) de diamètre avec une grosse cuillère (la valeur d'1 c. à soupe/15 ml environ). Rouler dans le sucre à glacer pour les enrober généreusement.
- Placer les boules sur des plaques à pâtisserie parcheminée en les espaçant de 2 po (5 cm).
- Cuire de 11-13 minutes jusqu'à ce que les biscuits craquent sur le dessus.
- Laisser refroidir sur la plaque 1 minute, et transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Rendement : donne environ 4 douzaines (j'ai obtenu 54 biscuits)

Source : déclinaison d'une recette de Josée di Stasio, *À la di Stasio 3*, Édition Flammarion, 2011

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 17 décembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/12/biscuits-choco-craques-la-fleur-doranger.html>