

BISCUITS SABLÉS À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

Ingrédients :

- 1 tasse (227 g) de beurre non salé à température ambiante
- $\frac{3}{4}$ tasse + 1 $\frac{1}{4}$ c. à thé (118 g) de sucre d'érable
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) d'extrait d'érable (si vous n'avez pas, vous pouvez utiliser de l'extrait d'amande)
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (245 g) farine tout usage
- $\frac{1}{4}$ tasse (32 g) de fécule de maïs
- 1 tasse (110 g) de noix de Grenoble finement hachées et plus pour la garniture*

Glaçage

- 1 tasse (120 g) de sucre à glacer, tamisé
- 5 c. à soupe (75 ml) de sirop d'érable pur

**Note : pour la garniture du glaçage, j'ai plutôt utilisé des billes miniatures multicolores*

Préparation :

1. Battre le beurre et le sucre d'érable en crème ensemble.
2. Incorporer l'extrait d'érable en battant.
3. Mélanger ensemble la farine et la fécule de maïs.
4. Ajouter le mélange de farine au beurre et au sucre, jusqu'à ce qu'il forme une pâte.
5. Incorporer les noix et s'assurer de bien les répartir dans la pâte.
6. Retourner la pâte sur une feuille de pellicule plastique ou du papier ciré et former un rouleau d'environ 9 ou 10 pouces de long. Bien envelopper et lisser uniformément, en tordant les extrémités pour fixer le rouleau.
7. Réfrigérer la pâte pendant au moins 3 heures.
8. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
9. Couper la pâte en tranches de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{3}$ de pouce (*j'ai plutôt coupé à $\frac{1}{8}$ de po / 0.3 cm*) et placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé ou de silpat. Les tranches plus fines seront plus croustillantes et les tranches plus épaisses seront plus beurrées et moelleuses.
10. Enfourner pour environ 12 minutes. Les biscuits seront encore pâles et mous, mais se raffermiront en refroidissant.
11. Laisser refroidir 2 minutes sur la plaque à pâtisserie, puis laisser refroidir complètement sur une grille.
12. Préparer le glaçage en fouettant le sucre avec suffisamment de sirop d'érable pour former un glaçage tartinable. S'il est trop épais, ajouter un peu plus de sirop, et s'il devient trop épais, ajouter plus de sucre à glacer.

13. Étaler une couche sur chaque biscuit refroidi et saupoudrer de noix concassées (*billes miniatures multicolores pour moi*). Le glaçage durcira en séchant.

Rendement : pour un rouleau, j'ai obtenu 28 biscuits

Source : *The view from great island*

<https://theviewfromgreatisland.com/maple-walnut-shortbread-cookies-recipe/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 18 décembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/12/biscuits-sables-lerable-et-aux-noix.html>