

Baci di dama salés au Roquefort, ricotta & piment d'Espelette

Ingrédients pour pour une trentaine de baci :

- 100 grs de beurre demi-sel
- 100 grs de farine T45
- 100 grs d'amandes en poudre
- 100 grs de parmesan
- 40 grs de Roquefort
- 40 grs de ricotta
- 1 pincée de piment d'Espelette

Préparation :

Dans un grand saladier, mélangez ensemble la farine, les amandes en poudre et le parmesan râpé.

Ajoutez-y le beurre coupé en morceaux et encore froid.

Pétrissez rapidement les ingrédients avec vos mains jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Filmez la pâte avec du film alimentaire et disposez-la au réfrigérateur.

Faites-la reposer 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C.

Étalez un tapis en silicone ou du papier sulfurisé sur un plat (ou sur la plaque du four).

Sortez la pâte du réfrigérateur et faites des boulettes de pâte de la taille d'une noisette.

Disposez les boulettes sur le papier sulfurisé (ou tapis en silicone) bien séparées les unes des autres.

Disposez le plat dans le réfrigérateur et faites durcir les boulettes en les laissant reposer 10 minutes.

Enfournez ensuite le plat et faites cuire les boulettes 10 à 15 minutes.

Veillez à la cuisson des biscuits car ils crament très rapidement.

Une fois cuits, faites refroidir les biscuits sur une grille.

Préparez la farce des baci en écrasant dans un bol le roquefort avec une fourchette.

Ajoutez-y la ricotta et le piment d'Espelette et mélangez le tout jusqu'à obtenir une crème épaisse et homogène.

Prenez un biscuit et déposez-y de la farce à l'aide d'une petite cuillère sur le côté aplati.

Prenez un second biscuit et sur la face aplati collez-le en faisant une légère pression.

Déposez les baci di dama ainsi obtenus sur une assiette et poursuivez de la même manière jusqu'à épuisement des ingrédients.