

BISCUITS À LA CANNEBERGE ET AUX PACANES

Ingrédients :

- 1 tasse (227 g) de beurre non salé
- ¾ tasse (90 g) de sucre à glacer
- ¼ tasse (45 g) de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 ¼ tasse (315 g) de farine
- 1 tasse (120 g) de canneberges séchées, hachées
- 1 tasse (190 g) de cerises confites rouges et vertes, coupées en deux
- 1 tasse (100 g) de pistaches, de pacanes ou de noix de Grenoble, non salées, grillées légèrement (*fait griller à sec dans une poêle*) et hachées grossièrement

Préparation :

1. Dans un bol, crémiser le beurre avec le sucre et la cassonade à l'aide d'un batteur électrique.
2. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.
3. Ajouter graduellement la farine et bien mélanger à la grosse cuillère à chaque addition.
4. À la cuillère, incorporer ensuite les canneberges hachées, les cerises et les pistaches (*pacanes pour moi*).
5. Sur un plan de travail, diviser la pâte à biscuits en trois parts égales et former des cylindres de 10 po (25 cm).
6. Envelopper chaque rouleau dans une pellicule plastique (*papier ciré pour moi*) et les placer dans un sac à fermeture hermétique.
7. Réfrigérer au moins 3 heures ou jusqu'au moment de cuire.
8. Préchauffer le four à 325 °F (165 °C).
9. Pour la totalité de la pâte à biscuits, prévoir deux fournées de deux plaques à biscuits de 10 x 15 po (25 x 38 cm) en même temps, soit environ 28 biscuits par plaque.
10. Couper la pâte à biscuits en fines tranches de 1/8 po (3 mm) et les répartir sur une plaque à biscuits antiadhésive ou tapissée d'un papier parchemin en les espaçant un peu.
11. Enfourner de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le rebord des biscuits soit doré.
12. Refroidir les biscuits sur une grille.

Conservation :

- la pâte à biscuits non cuite peut être congelée 2 mois. Une fois cuits, les biscuits se conservent au moins une semaine dans un contenant hermétique ou jusqu'à 3 mois au congélateur.

Source : Recettes d'ici

<https://www.recettesdici.com/fr/recettes/categorie-de-plat/desserts/biscuits-a-la-canneberge-et-aux-pistaches>

«La fille de l'anse aux coques », Maripel, le 1^{er} décembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/12/biscuits-la-canneberge-et-aux-pacanes.html>

