

## Biscuits fondants aux noix de pécan

### ***Ingrédients pour environ 40 biscuits :***

- 170 g de beurre doux à température ambiante
- 50 g de sucre glace
- 40 g de noix de pécan
- 1 cuillère à café de pâte de vanille
- 250 g + 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/4 cuillère à café de fleur de sel

### ***. Finition***

- 50 g de cassonade
- 150 g de chocolat noir de couverture 66% minimum
- Fleur de sel

### ***Préparation :***

Mettez le beurre mou, la vanille et le sucre glace dans le bol de votre robot muni de la feuille.

Fouettez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez à basse vitesse la farine, la maïzena et la fleur de sel.

Ajoutez les noix de pécan et mélangez juste ce qu'il faut pour avoir une pâte homogène.

Divisez la pâte en deux, formez un boudin avec chaque moitié, filmez et placez-les au frigo pour 3 heures.

Préchauffez votre four à 180° C et sortez vos rondins de pâte du frigo.

Retirez le film, badigeonnez de blanc d'œuf et roulez dans la cassonade.

Découpez la pâte en tranches d'environ 5 mm de diamètre (plus ou moins suivant comme vous les aimez).

Disposez les tranches sur une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez pour 13 minutes à 180° C. Une fois cuits, laissez refroidir les biscuits une dizaine de minutes.

Faites fondre le chocolat puis trempez une partie des biscuits dans le chocolat.

Saupoudrez de suite de fleur de sel pour qu'elle colle bien au biscuit puis laissez figer.

Il est possible de conserver ces biscuits 15 jours dans une boîte hermétique.