

Bruns de Bâle aux cacahuètes

150 g de sucre

1 pincée de sel

250 g de cacahuètes nature, épluchées, grillées, moulues

¼ de c. à café de cannelle

2 c. à soupe de cacao en poudre

2 c. à soupe de farine

2 blancs d'œufs frais (env. 70 g), légèrement battus

100 g de chocolat, concassé

2 c. à café de kirsch

1. Dans une terrine, mélanger le sucre et tous les ingrédients, y compris la farine. **2.** Incorporer les blancs en neige. **3.** Faire fondre en remuant le chocolat avec le kirsch dans un bol à parois minces au bain-marie chaud, ajouter, rassembler la pâte en boule.

Façonnage / Séchage / Cuisson: voir «Bruns de Bâle», recette de base. Abaisser la pâte sur 2 mm seulement. Strier la pâte avec une règle; laisser sécher seulement 1 heure, cuire env. 2 minutes.

Garniture

150 g de beurre de cacahuètes, mou

Badigeonner d'un peu de beurre de cacahuètes la moitié des bruns de Bâle. Couvrir avec 1 autre brun, appuyer légèrement.

Par 100 g: lipides 33 g, protéines 18 g, glucides 38 g, 2193 kJ (524 kcal)

Bruns de Bâle (recette de base)

Mise en place et préparation: env. 1 heure

Séchage: 5 à 6 heures

Cuisson: 4 à 6 min

pour env. 50 pièces, selon la grandeur des emporte-pièces

150 g de sucre

1 pincée de sel

250 g d'amandes moulues

¼ de c. à café de cannelle

1 pointe de couteau de poudre de girofle

2 c. à soupe de cacao en poudre

2 c. à soupe de farine

2 blancs d'œufs frais (env. 70 g), légèrement battus

100 g de chocolat noir (p. ex. Edelbitter), concassé

2 c. à café de kirsch

1. Dans une terrine, mélanger le sucre et tous les ingrédients, y compris la farine. **2.** Incorporer les blancs en neige. **3.** Faire fondre en remuant le chocolat avec le kirsch dans un bol à parois minces au bain-marie chaud, ajouter, rassembler la pâte en boule.

Façonnage / Séchage: **1.** Dans un sachet en plastique coupé ou sur un peu de sucre, abaisser la pâte par portions, sur 1 cm d'épaisseur. **2.** Découper diverses formes à l'emporte-pièce (voir «Suggestion»), déposer sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. **3.** Laisser sécher 5 à 6 heures à température ambiante.

Cuisson: 4 à 6 min au milieu du four préchauffé à 250°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: plonger régulièrement les emporte-pièces dans un petit bol rempli de sucre, les bruns se détacheront plus facilement.

Par 100 g: lipides 26 g, protéines 12 g, glucides 37 g, 1817 kJ (434 kcal)



Brun de Bâle aux cacahuètes

Que peut-on faire à l'avance?

Surgeler la pâte. Conservation: 4 à 6 semaines. Faire décongeler la pâte tout une nuit au réfrigérateur ou 2 à 3 heures à température ambiante. Ou cuire les bruns de Bâle env. 1 semaine à l'avance, garder dans une boîte hermétique, dans un endroit frais et sec. Ou surgeler les petits biscuits non décorés. Conservation: env. 1 mois. Laisser décongeler sur une assiette, env. 30 min à température ambiante.