



BISCUITS À LA CRÈME DE CASSIS, CHOCOLAT NOIR ET MYRTILLES

Ingrédients - 8 Pers.

- Farine - 500 g
- Sucre de canne - 150 g
- Levure - 1 sachet
- Oeufs - 2
- Lait - 90 ml
- Huile de tournesol - 100 ml
- Sel - Une pincée
- Sucre glace
- Myrtilles déshydratées ou fraîches ou surgelées - 40 g déshydratée ou 280 g fraîche/ surgelée

Préparation

Faire tremper les myrtilles déshydratées dans la Crème de Cassis de Dijon pendant quelques heures. Si vous utilisez des myrtilles surgelées, faites les décongeler au préalable et récupérer le jus pour un smoothie par exemple.

Tamisez la farine et la levure dans un bol, ajoutez le sucre et mélangez avec une fourchette, ajoutez les myrtilles pressées et séchées et le chocolat.

Ajoutez maintenant une pincée de sel, les œufs, la liqueur utilisée pour le trempage, l'huile et enfin le lait. Mélangez et pétrissez rapidement avec vos mains pour obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur, puis étalez et découpez les biscuits selon votre inspiration, en les plaçant sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 180 degrés statiques (pas de chaleur tournante) pendant environ 18 minutes. Une fois refroidie, saupoudrer de sucre glace.

Découvrez cette recette gourmande proposée par la **blogueuse italienne Stefania Tacchio sur son compte instagram** : les biscuits à la Crème de Cassis de Dijon Briottet, chocolat noir et myrtilles. Imaginée à la suite de son voyage en France et plus particulièrement de sa visite de Dijon, cette recette culinaire marie l'acidité du cassis à l'amertume du chocolat noir à la fraîcheur des myrtilles dans une pâtisserie pleine de gourmandise ! Recette adaptée avec nos ingrédients Français : à l'origine Stefania utilise de l'ammoniaque pour gâteau pour son action levante. Nous remplaçons cet ammoniaque par notre classique sachet de levure. De même, les myrtilles séchées étant difficiles à

trouver, on peut aisément les remplacer en utilisant des myrtilles fraîches ou surgelées (mais en augmentant la quantité!).

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr