

SPÉCULOOS

POUR ENVIRON
30 SPÉCULOOS
20 MIN DE PRÉPARATION
2 H DE REPOS
10 MIN DE CUISSON
COÛT €
FACILE

MATÉRIEL

Fouet
Emporte-pièce
rectangulaire
Film alimentaire
Rouleau à pâtisserie
Plaque à pâtisserie
Papier sulfurisé

Biscuit traditionnel en forme de saint Nicolas, le spéculoos est consommé lors de l'Avent en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne et dans le nord de la France. L'association de la cannelle et de la vergeoise lui donne son aspect brun et croquant, auquel il est difficile de résister. Il entre dans la composition de nombreuses recettes de cuisine ch'ti, sucrées ou salées.

125 g de beurre demi-sel mou • 125 g de vergeoise brune • 1 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de quatre-épices • 1 œuf • 250 g de farine • 1 cuil. à café de levure

- 1** Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec la vergeoise et les épices. Ajoutez l'œuf et battez le mélange en crème à l'aide d'un fouet.
- 2** Incorporez petit à petit la farine et la levure en travaillant la pâte avec une spatule. Finissez de la travailler à la main et formez une boule. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer pendant 2 h au réfrigérateur.
- 3** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Farinez légèrement le plan de travail et, à l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm. Avec l'emporte-pièce, découpez les spéculoos et mettez-les sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 4** Enfournes pour 10 min de cuisson. À la sortie du four, laissez les biscuits refroidir sur une grille.

À SAVOIR

Les spéculoos se conservent pendant plusieurs jours dans une boîte métallique.

1

3/4



2



3

3/4



4



BEIGNETS DE MAROILLES À LA BIÈRE

POUR 6 PERSONNES

30 MIN DE PRÉPARATION

1 H DE REPOS

3 MIN DE CUISSON

COÛT €

UN PEU DIFFICILE

MATÉRIEL

Fouet
Torchon
Friteuse
Écumoire
Papier absorbant

3 jaunes d'œufs • 200 g de farine • 1 maroilles • 20 cl de bière blonde • 2 sachets de levure de boulanger • 1 pincée de sel • Huile de friture

1 Dans une assiette creuse, battez les jaunes d'œufs.
Dans une autre assiette, versez 50 g de farine.
Coupez le maroilles en gros dés. Trempez-les dans les jaunes d'œufs battus, puis roulez-les dans la farine.
Réservez au frais.

2 Faites tiédir très légèrement la bière. Ajoutez la levure et mélangez. Versez les 150 g de farine restants en pluie tout en mélangeant au fouet. Vous devez obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez le sel. Recouvrez le saladier avec un torchon et laissez reposer pendant 1 h.

3 Faites chauffer l'huile à 180 °C. Trempez 2 dés de maroilles dans la pâte à beignets, puis déposez-les dans l'huile chaude. Faites-les cuire pendant 3 min en les tournant régulièrement pour qu'ils soient bien ronds. Sortez-les de l'huile à l'aide de l'écumoire et posez-les sur du papier absorbant.

4 Renouvelez l'opération avec les dés de maroilles restants, toujours en les faisant cuire deux par deux. Servez aussitôt accompagné d'une salade verte.

À SAVOIR

Fromage à la pâte souple et onctueuse avec une odeur franche, le maroilles est le fromage emblématique de la cuisine ch'ti. Sous forme de beignets et associé à la bière, il se transforme en une entrée pleine de saveurs.

VARIANTE

Vous pouvez faire cette recette avec d'autres fromages du Nord, comme le vieux-lille.

