

Les spéculoos.

Délicieusement parfumés de cannelle, les spéculoos sont un dessert croquant sous la dent et croquant pour les enfants. Voici une recette à préparer avec votre apprenti cuisinier. Un vrai délice ces petits biscuits gourmands. Le spéculoos ou speculoos, plus rarement spéculos, speculaas, néerlandais de Belgique et flamand : speculoos, voire speculatie, allemand : Spekulatius), est un biscuit traditionnel souvent en forme de saint Nicolas, mais parfois aussi de saint Martin, (équivalent de saint Nicolas, notamment dans certaines régions de Flandre) ou d'autres personnages ou animaux, et même de carrosses. Traditionnellement, il est le plus souvent consommé lors de l'Avent et plus particulièrement lors de la fête de Saint-Nicolas en Belgique, aux Pays-Bas, dans l'ouest de l'Allemagne (en Rhénanie et en Westphalie) et dans le nord de la France (en Flandre méridionale). Mais il existe aussi une consommation traditionnelle liée à la Saint-Martin (11 novembre), voire à la mi-carême. Désormais, on trouve des biscuits portant ce nom mais ayant abandonné les formes traditionnelles au profit de formes non figuratives tout au long de l'année, par exemple accompagnant le café servi dans les brasseries et restaurants.

Ingrédients :

- + 350 g de farine tamisée
- + 1 œuf
- + 250 g de cassonade ou vergeoise
- + 200 g de beurre mou
- + 1 c. à café de cannelle
- + 1 c. à café de 4 épices
- + 1 demi-sachet de levure chimique.



Préparation :

- + Dans un saladier, faites ramollir le beurre à température ambiante.
- + Demandez à votre enfant d'y ajouter les épices, le sucre, l'œuf, puis la farine, le sel et la levure chimique.
- + A lui maintenant de mélanger vigoureusement avec une spatule.
- + Formez une boule, couvrez-la et si vous le pouvez, laissez-la reposer au réfrigérateur la journée, ce sera encore meilleur
- + Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 0,5 cm.
- + Demandez à votre enfant de découper des formes avec des emporte-pièces.
- + Placez-les sur une plaque à four, recouverte de papier de cuisson, et enfournez une dizaine de minutes dans un four à 180 °C.

Avec ces spéculoos, vous pouvez aussi confectionner un crumble. Emiettez-les au fond d'une coupe, ajoutez de la compote maison tiède et un pschitt de chantilly.