



Samedi 6 décembre

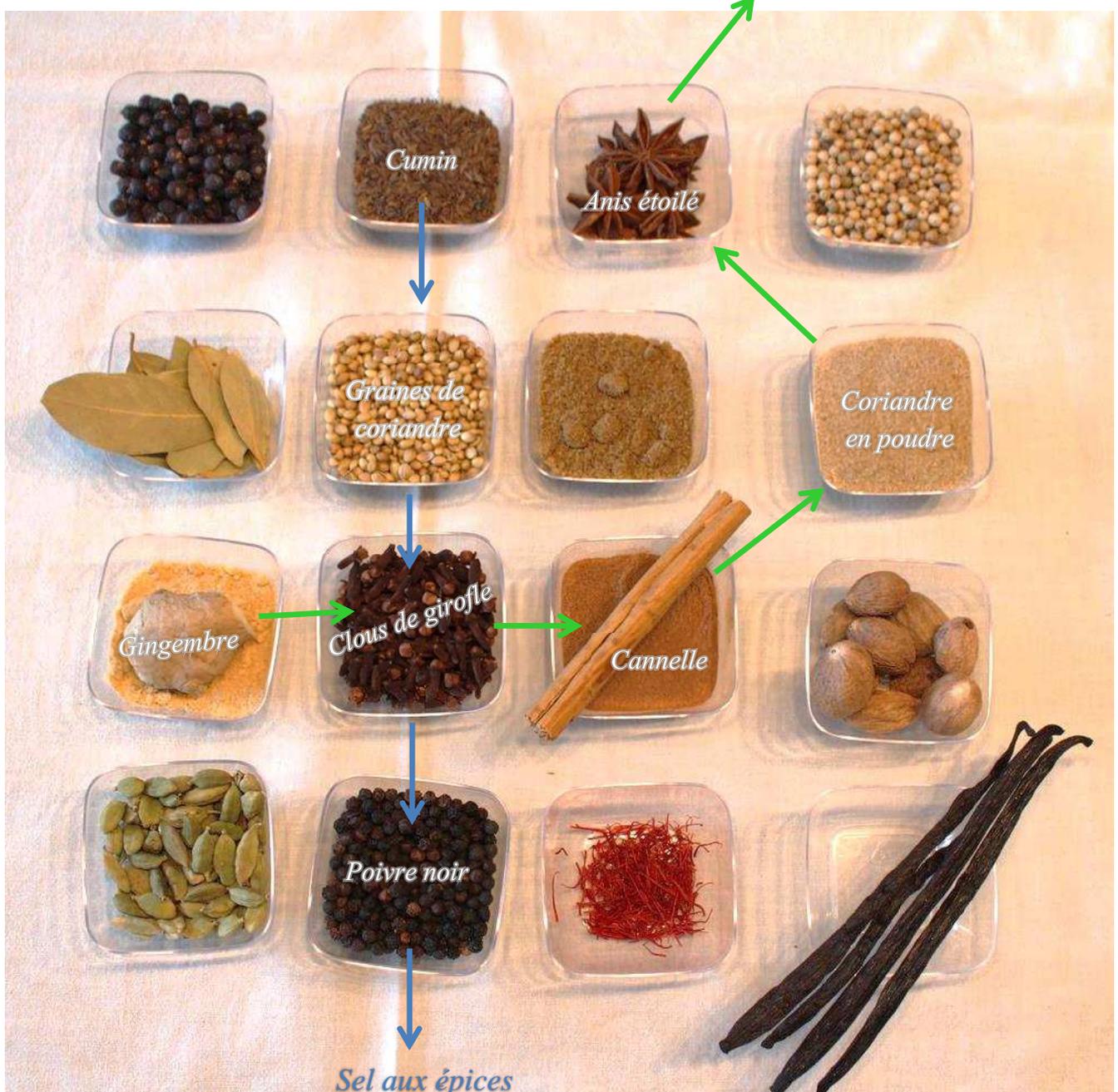
À travers le labyrinthe des épices :

## Les biscômes de Grand-Maman Germaine

Parmi les odeurs caractéristiques de l'Avent, les épices ont une place de choix : cannelle, anis étoilé, clous de girofle... se retrouvent souvent dans les recettes typiques de cette période.

Sauras-tu reconnaître tous les ingrédients de la photo ci-dessous ?

Nous en avons déjà utilisé 4 lundi dernier pour la recette du sel aux épices...  
Nous allons aussi en utiliser 4 aujourd'hui pour une recette de **biscômes** !



*A beaucoup d'endroits, le 6 décembre est la fête de la St Nicolas. A cette occasion, les enfants reçoivent biscômes et pains d'épices.*

*Voici une recette pour confectionner et décorer toi-même tes biscômes.*

## Les biscômes de Grand-Maman Germaine

### Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 20 gr de poudre à lever
- 250 gr de sucre
- 20 gr de cannelle moulue
- 15 gr d'anis étoilé moulu<sup>1</sup>
- 5 gr de coriandre moulue
- 5 gr de clous de girofle moulus
- 5 gr de gingembre en poudre
- 75 gr de beurre fondu
- 250 gr de miel liquide
- 3 dl de lait
- 1.5 dl de crème



### Pour le décor :

- Stylo de décor en sucre (on en trouve en grande surface)
- Ou : sucre glace et eau
- Eventuellement, décors en sucre (cœurs, étoiles, etc)

### Comment faire ?

1. Fais préchauffer le four à 180° C ; recouvre une plaque du four avec du papier sulfurisé
2. Dans un grand bol, mélange tous les ingrédients jusqu'au gingembre en poudre
3. Ajoute le beurre fondu et mélange bien
4. Ajoute le miel liquide et mélange bien
5. Ajoute le lait et la crème et mélange bien le tout ; pétris jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte qui ne colle pas trop aux doigts
6. Saupoudre la table d'un peu de farine et étale la pâte sur une épaisseur de 7mm à 1cm ; découpe différentes formes (simples rectangles, cœurs, étoiles, etc)
7. Fais cuire tes biscômes au milieu du four préchauffé à 180° C pendant 17 à 20 minutes (le temps de cuisson dépend de chaque four... et de l'épaisseur de tes biscômes)
8. Sors les biscômes du four et laisse-les bien refroidir
9. Décors tes biscômes à ta guise, avec du sucre glace délayé dans l'eau, des petits cœurs, des étoiles ...
10. Laisse sécher et ... bon appétit !

<sup>1</sup> Si tu ne trouves pas d'anis étoilé déjà moulu, tu peux écraser finement des étoiles entières dans un mortier...