

Biscômes

Selon le livre « Cuisine et Traditions au Pays de Fribourg » des Editions de la Sarine

- 200 g Sucre
- 2 dl Crème ou d'eau
- 500 g Miel*
- 20 g Beurre
- 20 g Bicarbonate d'ammonium*
- 2 cs Eau froide
- 2 cs Epices pour biscômes*
- 0.7-1 kg Farine complète* moulue fraîchement
Noisettes, amandes selon les goûts.

Caraméliser le sucre et éteindre avec l'eau ou la crème. Laisser tiédir et ajouter le miel et le beurre. Dissoudre le bicarbonate d'ammonium dans l'eau froide et l'ajouter à la masse refroidie.

Mélanger les épices à biscômes et ajouter la farine petit à petit, en pétrissant bien, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, mais très tendre.

Laisser reposer la pâte 2-3 jours au frais, couverte d'un linge pour éviter qu'elle se dessèche.

Avant l'emploi, bien pétrir la pâte en ajoutant éventuellement un peu de farine.

Il est possible aussi d'y ajouter des noisettes grillées hachées avant de cuire.

Etendre la pâte à 1 cm d'épaisseur, découper des formes et cuire au four à 200°C pendant 6-8 minutes (Contrôler la cuisson).

Au sortir du four, décorer à volonté avec des amandes, des fruits secs ou confits et du sucre glace.

Bonne dégustation !

**Ingrédients en vente dans votre droguerie Roggen*