



BISCUITS CROISSANTS DE LUNE

La Douceur à Portée de Main

Découvrez la recette magique des biscuits en forme de lune, un délice fondant aux amandes et à la vanille. Une pâtisserie élégante qui illuminera vos moments gourmands.

Préparation : 1 h 25 min
Pour 30 biscuits

100 g de farine
100 g de poudre d'amande
40 g de sucre
120 g de beurre pommadé
1 gousse de vanille
du sucre glace

Commencez par fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez-en les graines et incorporez-les au beurre pommadé. Ce mélange est la base parfumée qui donnera tout son caractère à vos biscuits.

Ajoutez le sucre au mélange beurre-vanille et travaillez l'ensemble jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Incorporez progressivement la farine et la poudre d'amande. La pâte va peu à peu se former sous vos doigts. Travaillez-la délicatement jusqu'à obtenir une boule homogène.

Cette étape est indispensable ! Laissez votre pâte se reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure. Ce temps de pause permettra aux saveurs de se développer et à la pâte de se raffermir pour être plus facilement modelable.

C'est le moment créatif ! Avec vos doigts, formez de petits croissants de lune. N'hésitez pas à leur donner un aspect rustique, c'est ce qui fait leur charme. Dans certaines traditions, on dit que le façonnage des biscuits est un moment de méditation, où l'on peut insuffler des intentions positives dans chaque création.

Préchauffez votre four à 180°C et disposez vos croissants sur une plaque recouverte de papier cuisson. Quinze minutes de cuisson suffiront pour leur donner une jolie couleur dorée.

Pour une touche de finition fidèle à la tradition, vous pouvez saupoudrer vos biscuits d'un peu de sucre glace une fois refroidis. Le blanc immaculé du sucre rappelle la lumière de la lune et ajoute une dimension visuelle supplémentaire à ces délicieux croissants.