

Biscuits d'automne

Ingrédients

250 g de cenelles (= à peu près 150 g de purée)
50 g de farine de châtaignes
40 g de cerneaux de noix
3 cl de lait végétal
80 g de sucre complet ou de miel
80 g de farine d'épeautre
2 œufs
1 c. à c. de bicarbonate de soude ou de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Confection de la purée

Faire cuire les cenelles dans l'eau pendant une dizaine de minutes. Les passer au moulin à légumes pour récupérer la chair et obtenir une purée.

(Le résidu, noyaux et restes de pulpe, séché, réduit en poudre et légèrement torréfié, pourra servir à confectionner une agréable boisson chaude, le « cafépine ».)

Confection des biscuits

Mélanger tous les ingrédients secs, et y ajouter le lait végétal et les œufs entiers jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Incorporer la purée de cenelles et mélanger le tout.

Préchauffer le four à 180 °C.

Déposer des petits tas de pâte sur la plaque de four revêtue de papier sulfurisé.

Enfourner pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.

Recette : d'après Le Chemin de la Nature, Formation du Cueilleur