Des biscuits aux noisettes avec des colorants d'automne naturels

Réaliser des colorants naturels facilement à petit budget avec des ingrédients de saison d'automne.

Réaliser des biscuits d'automne aux noisettes pour un goûter gourmand.



l'épicerie solidaire

6 rue Jules Guesde - 33800 Bordeaux accueil@epicerie-solidaire.fr epicerie-solidaire.fr



Des colorants naturels d'automne

ORANGE	Mixer les carottes et essorer pour obtenir le jus. Astuce: garder les carottes pour en faire une salade ou une soupe d'automne
ROUGE	Mixer les betteraves et essorer pour obtenir le jus. Astuce: garder les betterave et mélanger avec un peu de feta et persil pour en faire une salade.
JAUNE	Faire bouillir de l'eau avec du curcuma Astuce: si vous en avez de trop, mélanger avec du lait végétal et une cuillère de miel et réchauffer.
VIOLET	Faire bouillir quelques morceaux de chou rouge dans de l'eau une dizaine de minutes. Garder le jus qui servira de colorant Astuce: découper les morceaux de chou rouge avec une pomme découpée en morceaux
BLEU	Mélanger le jus de chou rouge avec une cuillère à café de bicarbonate
ROSE	Mélanger le jus de chou rouge avec du jus de citron

Attention aux allergies. Les ingrédients utilisés sont naturels, soyez attentifs!



Des colorants naturels d'automne











Pour décorer vos biscuits:

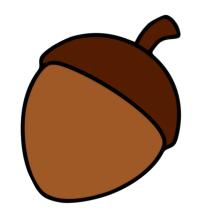
Une boîte de mascarpone et du sucre glace, c'est tout.

Mélanger le mascarpone avec le colorant de votre choix et un peu de sucre glace. Les couleurs seront légèrement plus claire après le mélange avec le mascarpone mais elles feront une belle couleur pour décorer vos biscuits.

Dans une poche à douille déposer le mascarpone avec les ingrédients et décorer les biscuits. Vous pouvez utiliser une poche en plastique : mettre le mascarpone de dedans puis à l'aide d'un ciseau découper un coin (faire un petit trou pour commencer).

Recette de biscuits aux noisettes

250 g de farine
125 g de beurre ramolli
100 g de sucre roux
1 œuf
1/2 cuillère à café de bicarbonate
200 g de noisettes broyées



Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sucre dans un saladier. Creuser un puits et y casser l'oeuf.

Ajouter le beurre en pommade. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Incorporer les noisettes.

Rouler en forme de deux boudins. Les envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer 30 min au congélateur.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 5).

Avec un couteau bien tranchant, couper les cylindres de pâte en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Ou réaliser des formes en étalant la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtissier et à l'aide d'emportes pièces réaliser des formes.

Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2 cm environ. Enfourner à mihauteur et laisser cuire de 15 à 20 min.

A la sortie du four, les faire glisser sur une grille et les laisser complètement refroidir.