Biscuits sucrés à la farine de pois chiches

En dehors de la socca, je suis parfois bien en peine pour utiliser de la farine de pois chiches : sans grande conviction, j'ai essayé cette recette trouvée sur le site marocain Yabiladi. Et j'ai été agréablement surprise : la farine de pois chiches apporte une touche très originale. Il n'est pas nécessaire d'ajouter beaucoup de sucre, sinon cela devient vite écoeurant.

Ingrédients (pour une 30aine de biscuits) :

- 100g de farine de blé
- 300 g de farine de pois chiches
- 100g de beurre
- 30 ml d'huile d'olive
- 80g de sucre
- une pincée de sel.

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C). Recouvrir une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mélanger les farines avec le sucre et la pincée de sel. Faire une fontaine, y verser l'huile et le beurre fondu.
Malaxer pour avoir une pâte homogène (j'utilise un robot avec des crochets pétrisseurs pour aller plus vite).
Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm. Découper à l'emporte pièces.
Enfourner et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes : les bords des biscuits se colorent légèrement.
Laisser refroidir sur une grille : les biscuits durciront en séchant.

On peut ranger les biscuits dans une boîte hermétique pour les conserver plusieurs jours.

Le 22 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/22/index.html