

metro



Biscuits moulés aux cerises

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

2 DOUZAINES | 0:25 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

CONFITURE DE CERISES

450 g (1 lb) Cerises Bing de Californie fraîches, lavées et dénoyautées (env. 500 ml/2 tasses)

35 ml (1/8 tasse) Eau

5 ml (1 c. à thé) Jus de citron

5 ml (1 c. à thé) Zeste de citron râpé

250 ml (1 tasse) Sucre

PÂTE À BISCUITS

250 ml Beurre non salé, ramolli

180 ml (3/4 tasse) Sucre

1 Oeuf

Préparation

Confiture

Dans une petite casserole, faire mijoter les cerises Bing de Californie fraîches et l'eau à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient tendres, environ 10 minutes. Ajouter le jus de citron, le zeste et le sucre, et brasser doucement jusqu'à dissolution du sucre.

Porter à ébullition et laisser bouillir à gros bouillons pendant 10 minutes, en brassant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange devienne épais et sirupeux.

Verser dans un bol peu profond et laisser refroidir au frais ou réfrigérer, jusqu'à ce que la confiture prenne.

La confiture peut être préparée la veille.

Biscuits

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique.

Incorporer au batteur l'œuf et l'essence de vanille ou d'amande. Ajouter la farine et battre juste assez pour lier.

Façonner la pâte en boules d'un pouce de largeur et les placer sur une plaque à biscuits non graissée.

Avec le pouce, faire une empreinte au centre de chaque boule.

Remplir chaque empreinte de confiture aux cerises, en centrant bien une cerise au centre de chaque empreinte.

5 ml Essence de vanille ou d'amandes
(1 c. à thé)

500 ml Farine
(2 tasses)

Cuire de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et le dessous légèrement bruni.

Retirer les biscuits de la plaque et les laisser refroidir sur une grille.

Source : Cerises de Californie

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
