

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BABOUCHES AUX CACAHUETES

Pour 60 babouches

Préparation : 1h30

Cuisson : 15 mn

Ingrédients de la pâte :

- 1 pot de crème fraîche 20 cl
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine

Ingrédients pour la farce :

- 500 g de cacahètes
- 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de cannelle
- 20 g de beurre

Préparation de la pâte :

Mettez dans un récipient la crème fraîche, le sel puis ajoutez la farine progressivement en mélangeant afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer au frigo pendant 1 heure.

Préparation de la farce :

Torréfiez les cacahètes une dizaine de minute, laissez refroidir et mixez-les avec le sucre glace jusqu'à les réduire en pâte malléable. Ajoutez la cannelle et le beurre, mélangez bien. Divisez en boules et roulez-les sous forme de longs batonnets d'environ 5 cm d'épaisseur.

Montage :

Préchauffez le four à 180°.

Sortez la pâte du frigo divisez-la en morceaux puis étalez-les finement, un à un, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Disposez le batonnet de cacahuète sur la pâte étalée puis roulez-le jusqu'à ce qu'il soit couvert entièrement de pâte. A l'aide d'un couteau, séparer le batonnet enveloppé du reste de la pâte. Aplatissez légèrement les batonnets et coupez-les en morceaux d'un demi centimètre d'épaisseur (forme de babouche). Disposez-les sur une plaque à four et faites cuire pendant 15 mn.