

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Biscuits au fenouil

Mais aujourd'hui, Giada est à l'honneur et j'ai préparé ses **biscuits au fenouil** décorés de pignons de pin. Ils sont délicieux, se conservent très bien et les pignons donnent un croquant supplémentaire.



200 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre
1/8 teaspoon de fenouil moulu
1/8 teaspoon de vanille en poudre
1/8 teaspoon de sel fin
1 oeuf
Pignons de pin

Mélangez au robot le **beurre** et le **sucre** jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez les **épices** puis la **farine** et enfin l'**oeuf**.

Les mesures correspondent à une petite demi cuillère à café. Vous pouvez mettre un peu plus fenouil car le goût est volatile à la cuisson. Vous pouvez utiliser de l'extrait de vanille plutôt que de la vanille en poudre.

N'oubliez pas le **sel**.

Etaler un **film alimentaire**, déposez la pâte dessus et formez un **boudin** que vous allez laisser **2 heures** au frigo (ou plus). La pâte va durcir et les parfums vont se mélanger.

Préchauffez le four à **170°**

Coupez le boudin en **tranche régulière** à l'aide d'un couteau ou d'un coupe pâte.

Déposez vos biscuits sur un silpat ou une plaque à pâtisserie.

Enfoncez délicatement des **pignons** sur chacun des biscuits et enfournez pour **15 minutes**.

Laissez **refroidir** sur une grille enfin à la deuxième fournée, je n'ai pas attendu et j'avoue les préférer tiède. Pour les gourmandes comme moi, dites vous que le fenouil **facilite la digestion**.