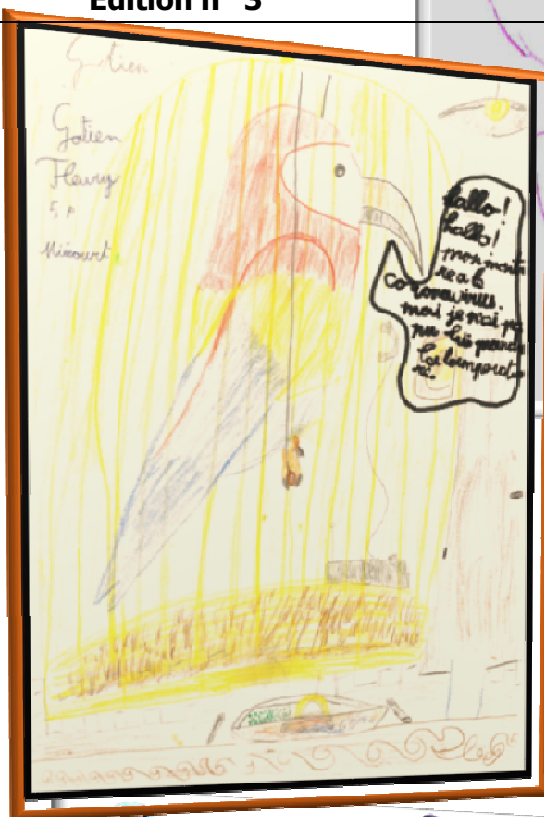


JOURNAL SPECIAL CONFINEMENT

« LA BAROCHE RESISTE »

Edition n° 3



Histoire de recettes

En cette période étrange et pour enrayer ce satané virus, la recette du bon sens, appuyée par les autorités est : **RESTEZ CHEZ VOUS !**

Cette période est quand même ultra longue sans voir mes amis, mes grands-parents, mes enseignants et tous ces gens qui me manquent tant, j'essaie bien de mélanger quelques cuillères à café de patience, avec quelques 'unes de bonne humeur, des pincées de rire avec mes frères et ma sœur mais, ceci est juste une recette philosophique pour prendre mon mal en patience !

Alors, j'ai décidé de vous partager une vraie recette de biscuits : Les miroirs, vous savez ces biscuits fourrés à la confiture, qui sont tellement délicieux ! En les croquants je me sens heureuse, ils sont magiques, peut-être est-elle là la recette de mon petit bonheur ?

Du bonheur que je compte bien partager, en glissant un biscuit par-ci, par là....

Mais je sais que mon plus grand **BONHEUR** sera de tous vous retrouver après ce confinement, alors prenez bien soins de vous !

Félicie, 11 ans de Miécourt

MIROIRS

250g de beurre ou margarine réduire en pommade dans une terrine.

125g de sucre glace ou de sucre

2c.à café de sucre vanillé

1 pincée de sel ajouter le tout, mélanger jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.

1 blanc d'œuf légèrement battu incorporer

350g de farine ajouter rassembler en pâte.

Mise au frais de la pâte, environ 1h au frigo.

Façonnage : sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer env.30 min. L'abaisser par portions sur 2mm d'épaisseurs. Découper à l'emporte-pièces des palets de de la grandeur que vous souhaitez. Pour la moitié des biscuits, découper le milieu à l'emporte pièces. Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie et mettre env. 15 min au frais.

Cuisson : 6 à 8 min au milieu du four préchauffé à 200°C

Farce : environ **200g de gelée ou de confiture** de votre choix, chauffer dans une casserole, mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse, garnir le coté plat des fonds.

Soupoudrer les couvercles d'un peu de sucre glace et les poser sur les fonds.



Pierre-Alexandre Mettraux,
6P, Chamoille



