

Difficulté ★★★

Biscuits coeurs



15 brioches



45 min



12 min



45 min

INGREDIENTS



310g de farine

170g de beurre mou

155g de sucre glace

1 càc d'arôme vanille

3 jaunes d'oeufs

1 blanc d'oeuf

Colorant alimentaire gel rose



INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser un beurre mou (pommade) : Pour cela laisse le ramollir une heure à température ambiante ou passe-le 15 secondes au micro-ondes. Ton beurre doit alors être bien crémeux mais surtout pas fondu !
- À l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, fouette le beurre mou avec le sucre glace et l'arôme de vanille pendant 3 minutes.
- Ajoute les 3 jaunes d'oeufs et fouette de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- Verse la farine puis, travaille le tout à la maryse ou avec la feuille de ton robot jusqu'à ce que tu puisses former une boule avec la pâte.
- Donne à ta pâte une forme de rectangle puis, coupe une première partie de pâte à 1/3 de ton rectangle et enroule cette partie dans du papier film alimentaire que tu places au frais.
- Divise la partie restante en 6 parts égales et colore chaque part avec ton colorant alimentaire en ajustant la quantité de celui-ci afin d'obtenir un dégradé.

- Étale chaque pâte colorée sur environ 0,5mm d'épaisseur en leur donnant la forme d'un rectangle.
- Empile les rectangles de pâtes colorées en respectant l'ordre des couleurs de ton dégradé : Fais les adhérer entre-elles en appliquant au pinceau, du blanc d'oeuf.
- Ton emporte pièce cœur doit faire environ 3cm de hauteur sans quoi, il faudra adapter l'épaisseur de tes rectangles en fonction de celui-ci.
- Place le tout au congélateur 15 minutes.
- Une fois bien durcit, coupe ton rectangle en réalisant des tranches de la largeur de ton emporte-pièce.
- Dépose les tranches obtenues sur le côtés et avec ton emporte pièce, découpe des coeurs !
- Toujours à l'aide de ton blanc d'oeuf, fais adhérer les coeurs les uns aux autres.
- Place la rangée de coeurs obtenue au congélateur 15 min.
- Récupère la pâte que tu avais placé au frais et réalise des boudins de la longueur de ta rangée de coeurs.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonne la rangée de coeurs avec le blanc d'oeuf et fais-y adhérer les boudins de pâte en les recouvrant entièrement.
- Roule le boudin sur ton plan de travail pour le rendre le plus régulier possible sans trop l'aplatir pour ne pas prendre le risque de déformer le cœur.
- Enroule le boudin dans du papier film alimentaire et place-le au congélateur 15 minutes.
- Préchauffe ton four à 175°.
- Récupère ton boudin et à l'aide d'un couteau réalise des tranches d'environ 0,5mm d'épaisseur.
- Dépose les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur un tapis silicone.
- Enfourne pendant 12 minutes.
- À la sortie du four laisse tes biscuits refroidir sur une grille.
- Pour éviter le gaspillage et surtout pour de la gourmandise bonus : Je te conseille d'étaler les chutes de pâte pour réaliser des petits biscuits marbrés !

CONSERVATION

Les biscuits coeurs se conservent jusqu'à 15 jours dans une boite hermétique à température ambiante.

Pour une longue conservation, je te conseille de congeler (jusqu'à 3 mois) ton boudin avant la découpe.