Biscuits "Patte de chat"

Ces biscuits appelés "patte de chat" sont de parfaits sablés, avec juste les bonnes doses pour réussir à coup sûr la pâte. Ils ne demandent que très peu d'ingrédients : beurre, farine et sucre glace. Certains conseillent de les napper de confiture ou de chocolat : c'est ce que j'avais l'intention de faire, mais ils étaient tellement bon natures que je les ai laissé tels quel...

J'ai trouvé cette recette sur un blog que j'aime beaucoup : Chef Nini.com

Ingrédients (pour 20 biscuits) :

- 100 g de farine
- 60 g de beurre pommade (j'ai mis de la margarine allégée à 60%MG)
- 40 g de sucre glace
- une pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Fouetter le beurre ramolli (mais non fondu) avec le sucre glace et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène. J'utilise la margarine qui a la même consistance, dès la sortie du réfrigérateur.
On peut procéder au fouet électrique avec les crochets pétrisseurs pour aller plus vite et ne pas se salir les mimines.

Verser ensuite la farine progressivement en travaillant la pâte pour former une boule.

Former de petites billes de pâte, de la taille d'une noisette. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée en appuyant dessus pour les aplatir légèrement. Marquer l'empreinte avec une fourchette, pour former les stries. Si vous avez raté une étape, la réalisation est très bien expliquée là.

Faites cuire au four en surveillant la cuisson pour ne pas laisser brunir les biscuits : entre 10 et 20 min selon la puissance de votre four.

Laisser sécher sur une grille à pâtisserie avant de les ranger dans une boîte de métal.

On peut éventuellement les faire tremper dans du chocolat fondu, puis les parsemer de noix de coco râpée.

Le 11 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/11/index.html