Activité culinaire : Biscômes de la Saint-Nicolas

EE - 6P

Motivation :

La Saint-Nicolas ne pourrait se fêter sans cette traditionnelle spécialité. Le biscôme (ou biscaume) est une sorte de pain d'épice, qui est la plus ancienne pâtisserie connue en Europe; dans le canton de Fribourg, il est fabriqué spécialement pour la Saint-Nicolas. Les enfants auront du plaisir à fabriquer ces bisômes pour les offrir ou les vendre lors d'un marché de la Saint-Nicolas.

Ingrédients :

- 2,3 kg farine
- 825 g de sucre
- 900 g de miel
- 3/4 l de lait
- 2 oeufs entiers
- 60 g de carbonate d'ammoniaque
- 150 g d'épices à biscômes
- 500 g de margarine

(Une 1/2 portion donne déjà une grande quantité, env. 120 pièces de 5 cm de diamètre)

Déroulement de la recette :

1. Faire fondre la margarine en crème.
2. Ajouter le mélange suivant: sucre, épices, miel délayé dans 1/2 l lait tiède, oeufs.
3. Tout en remuant, ajouter la farine progressivement .
4. Quand la pâte est à moitié faite, ajouter 1/4 l de lait tiède, dans lequel on aura délayé le carbonate.
5. Finir la pâte en ajoutant le reste de farine et former une grosse boule.
6. Laisser reposer la pâte une nuit au frais.
7. Etendre la pâte à 5-7 mm d'épaisseur et donner les formes voulues.
8. Cuire à 180° pendant 10 min.
9. Au sortir du four, passer les biscômes au sucre glace ou à l'eau sucrée cuite.

CHARLY RAPPO

Autre recette sous :
http://www.confiseries.ch/recette.htm

friportal