

Allumettes de Noël

Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 g de levure chimique
ou ¼ sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
 - 1 œuf
- 50 g de noix finement hachées
- 50 g d'amandes finement hachées

Autres ingrédients

- 200 g + 100 g de chocolat
de couverture

Préparation

Cassez l'œuf dans un saladier, ajoutez le sucre et mélangez à l'aide d'un fouet.

Tamisez la farine avec la levure chimique.

Mélangez la farine et le beurre afin d'obtenir une masse à l'aspect sableux.

Ce travail se fait en frottant la farine et le beurre entre les mains.

Ajoutez les noix et les amandes puis incorporez le mélange œuf et sucre et travaillez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Lorsqu'elle est pétrie, enveloppez-la dans un film plastique et réservez-la au froid pendant une heure environ.

Malaxez légèrement la pâte et étalez-la en forme de rectangle de 8 cm de large et à 1 cm d'épaisseur environ.

Réservez au congélateur pendant 30 min environ.

Egalisez les bords et coupez des petits bâtonnets de 5 mm d'épaisseur.

Disposez les allumettes sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 min environ.

Faites fondre au bain-marie les 200 g de chocolat de couverture coupés en petits morceaux.

Mélangez délicatement le chocolat à l'aide d'une spatule en bois et faites-le chauffer à environ 50-55°C.

Dès que le chocolat a atteint la bonne température, sortez le récipient du bain-marie et incorporez le restant de chocolat haché.

Mélangez à nouveau le chocolat jusqu'à ce que celui-ci atteigne une température de 31 à 32°C

Trempez le bout des allumettes dans le chocolat tempéré et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé.

Laissez durcir le chocolat avant de ranger les allumettes dans une boîte.

