



Barthélémy l'Anglais, Le livre des propriétés des choses.
15^e s. . BnF Fr136

Biscuits de la joie

Recette d'Hildegarde de Bingen, 12^e siècle

Ingrédients :

45g de beurre

35g de sucre roux

18g de miel

1 jaune d'œuf

125g de farine de petit épeautre

3g de muscade râpée

3g de cannelle moulue

3 clous de girofle moulus

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre, le miel et ensuite le jaune d'œuf.

Dans un saladier, ajoutez, en remuant, les épices à la farine.

Versez dessus le mélange à base de beurre et travaillez le tout à l'aide d'une fourchette.

La pâte se décolle bien du saladier.

Étalez-la ensuite, à l'aide d'un rouleau, sur un plan de travail fariné. Les biscuits seront meilleurs s'ils ne sont pas trop fins et gardent un peu d'épaisseur (3-4 mm). Découpez des formes à l'emporte pièce, posez-les sur une plaque revêtue de papier sulfurisé.

Faites cuire environ 12 min à 180°.

Les biscuits durciront en refroidissant.

Bon appétit !

