



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

DIAMANTS

INGREDIENTS:

280 g de beurre
125 g de sucre semoule
425 g de farine
Vanille liquide

METHODE :

Les Diamants ne se valorisent pas aux nombres de carats, mais en fonction du nombre qu'il reste dans l'assiette ! Généralement on peut dire qu'il en reste peu !

Commencez par rendre le beurre en consistance « pommade » (voir la rubrique « Conseils » et « Beurre Pommade »), puis ajoutez le sucre semoule.

Remuez énergiquement à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Ajoutez la farine que vous aurez préalablement tamisée, puis un bouchon de vanille liquide.

Mélangez le tout avec une spatule en bois.

Divisez la pâte à Diamants en plusieurs parties, et formez des rouleaux de 3 ou 4 cm de diamètre, que vous roulez intégralement dans le sucre semoule. Ensuite, déposez ces rouleaux dans un plat, et mettez-les au réfrigérateur pour qu'ils durcissent.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn environ.

Retirez les rouleaux du réfrigérateur, découpez des rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur, puis disposez-les à plat sur une feuille de papier sulfurisée.

Enfournez et laissez cuire pendant 15 à 20 mn jusqu'à obtenir une belle couleur blonde.