

36 biscuits secs d'environ 4 cm de diamètre :

Pour la pâte des biscuits :

20g de farine de pois chiches/ 20g de farine de coco/ 50g de poudre d'amandes ou de noisettes ou de graines de sésame ou pignons de pin/ 30g de fécule de tapioca (manioc)/ 80g de farine de riz blanche ou demi-complète ou complète/ 100g de beurre ou margarine végétale sans gluten et sans lactose/ 30g de sirop d'érable ou d'agave ou 60g de sucre/ 60g de crème végétale (moi d'amandes)

Pour la panure des biscuits :

un bol rempli avec un mélange de 3 c.s de poudre d'amandes ou noisettes ou de sésame ou pignons de pin + 1 c.s de coco râpée + 1c.s de sucre ou sucre vanillé/ 3 c.s de crème végétale (d'amandes pour moi) pour badigeonner les biscuits secs

Pour la déco des biscuits :

200-250g de chocolat sans gluten et sans lactose (ou 180g de chocolat sans gluten et sans lactose + 70g de pralin mou maison) et 18 ou 36 amandes émondées (entières ou demi selon choix) ou tout autre fruit sec ou graine ou pralin en poudre maison

Préparation :

- Mélanger les ingrédients secs et y ajouter le beurre ou la margarine en petits morceaux, le sirop d'érable ou d'agave et travailler le tout du bout des doigts jusqu'à mélange sableux.
- Faire un creux au centre, y verser la crème végétale et mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et forme un mélange homogène.
- Étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie la pâte, sur un papier sulfurisé saupoudré de farine de riz, sur une épaisseur d'environ 3 mm et découper à l'emporte-pièces vos biscuits.
- Badigeonner un côté de chaque biscuit avec de la crème végétale et mettre le côté badigeonné sur le mélange "de 3 c.s de poudre d'amandes ou noisettes + 1 c.s de coco râpée + 1c.s rase de sucre ou sucre vanillé" et les déposer côté non badigeonné sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner à four préchauffé à 180°C chaleur tournante durant 8-9 mn
- Sortir du four et retirer de suite les biscuits de la plaque, les mettre sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Faire fondre le chocolat, déposer une petite cuillère à café sur le côté non pané du biscuit, attendre 10 mn avant de décorer avec une amande émondée entière ou une moitié et laisser figer le chocolat avant de déguster.