

Les Pebernodders

Les Pebernodders ou les petits gâteaux aux épices

Les Pebernodders, qui veut dire mot à mot « noisettes au poivre », datent de 1400 et la recette n'a jamais changé. Les épices permettent de se conserver plus longtemps.

Pebernodders veut aussi dire « cacahuètes » en terme péculaire...

Recette :

- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 cc bicarbonate d'ammonium
- 1 cc de cannelle
- ½ cc de poivre blanc
- 1 cc de gingembre en poudre
- ½ cc de clou de girofle en poudre

Méthode :

Battre le sucre avec le beurre ramolli. Rajouter les œufs. Réserver.

Mélanger la farine et les épices.

Pétrir la pâte en mélangeant les œufs / sucre avec la farine et former une boule.

Laisser reposer au frais 1h (minimum).

Rouler la pâte en formant un bâton. Former des petites boules de la taille d'une noisette.

Les disposer sur une plaque et les faire cuire en haut du four à 200 ° pendant 9 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.

Les pebernodders peuvent se conserver 1 à 2 semaines.

A déguster avec un bon verre de vin chaud

Garniture ganache chocolat :

- 470 g de crème liquide
- 400 g de couverture chocolat
- 80 g de gianduja noisette
- 100 g de beurre fin

Méthode :

Peser dans un cul de poule le chocolat et le gianduja noisette.

Faire bouillir la crème liquide.

Verser la crème bouillante sur le chocolat haché.

Réaliser un noyau élastique signe d'une émulsion réussie

A 40 °C ajouter le beurre en petits morceaux

Mixer la ganache et la réserver au réfrigérateur.

Garnissage des pebernodders :

A l'aide d'une poche à pâtisserie garnir le côté plat du pebernodders de ganache chocolat.

Disposer un autre biscuit sur la ganache.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant une heure avant de les déguster.

Bonne dégustation à tous.