

Bouchées au vin

Pour la pâte :

3 cuil. à soupe de crème acidulée

3 cuil. à soupe de sucre

3 cuil. à soupe de cognac

3 cuil. à soupe de vin blanc

3 jaunes d'œufs

250 gr de farine

100 gr de beurre

Entre autres :

Farine pour l'abaisse

1 blanc d'œuf

Sucre cristallisé

Pétrir tous les ingrédients pour la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer pendant la nuit.

Abaisser la pâte sur environ ½ cm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce de différentes formes. Tapisser la tôle de papier sulfurisé et y déposer les biscuits. Badigeonner de blanc d'œufs, saupoudrer de sucre cristallisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 225°, gaz thermostat 4.

Temps de cuisson : environ 8 – 10 mn, les bouchées devraient être bien dorées.