

Hamantaschen (oreilles d'Amman)

Ces biscuits symbolisent les oreilles du méchant Amman pour les Sépharades et son tricorne ou les poches de sa veste pour les Ashkénazes.

Ingrédients (pour 50 biscuits) :

Pour la pâte :

250g de farine (18 cs)
1/2 sachet de poudre à lever (1cc)
50g. de beurre (fondu)
125 g. de sucre (9cs)
1 œuf
3 cs de lait
1cc d'extrait de vanille (ou de vanille liquide)
1 pincée de sel.

Pour la farce :

200g de graines de pavot (14 cs)
100 g.de miel (5cs)
40 g de sucre (3cs)
1 citron bio ou non traité
1 pincée de sel.

Préparer la pâte : battre le sucre et l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait, la vanille, le beurre fondu et le sel.

Mélanger la poudre à lever à la farine et ajouter à la préparation précédente.

Saupoudrer un peu de farine sur la table et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Ajouter un peu de lait si la pâte est trop friable ou un peu de farine si elle colle aux doigts. Réserver cette pâte au frais pendant 1h.

Préparer la farce : mélanger les graines de pavot, le miel, le sel, le jus et le zeste du citron pour faire une farce un peu sableuse.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3mm en farinant la table et le rouleau à pâtisserie. Découper des cercles de 5cm de diamètre. Utiliser également les chutes de pâte en les réunissant à nouveau en boule. Déposer une demi c. à café de farce au centre de chaque cercle et rabattre 3 côtés pour former un triangle en pinçant les angles. La farce doit rester visible et dépasser un peu.

Cuire les biscuits 10 à 12 minutes à 170° dans le four préchauffé jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Conseils :

Il n'est pas nécessaire d'espacer les biscuits pour la cuisson, ils ne se déforment pas en cuisant.

On peut varier la farce en mettant alternativement des noix hachées, de la confiture de pruneaux ou de la pâte à tartiner au chocolat. Ces biscuits se conservent très bien, mais sont surtout bons tout frais.

