



une vingtaine
de pièces



30 à 40 mn



Facile avec
de la patience !

Côté cuisine

Toutes les recettes publiées (par numéro) sont téléchargeables sur le site [cerin.org](http://www.cerin.org/publications/alimentation-et-petit-budget.html) :
<http://www.cerin.org/publications/alimentation-et-petit-budget.html>

Biscuits champignons trompe-l'œil

Ingédients



100g de beurre mou



100 g de sucre



1 œuf



200g de fécule de maïs
ou de pomme de terre



1 cuillère à café de levure chimique



70g de farine



10 à 20g de cacao en poudre non sucré



une bouteille vide en plastique propre
sans le bouchon

Préparation

1

Battre
le beurre
avec le sucre.



2

Ajouter
l'œuf puis la
fécule. Pétrir et
former une boule.
Laisser la pâte reposer
5 minutes.
Pendant ce temps
déposer du papier
sulfuré sur deux
grandes plaques et
préchauffer le four à
200°



3

Ajouter la farine
et la levure en
continuant de pétrir.
La pâte va vous
paraître sèche et vous
penserez ne jamais
pouvoir incorporer toute
la farine, mais pas de
panique, vous allez
y arriver; il faut juste
un peu de patience!



4

Avec la pâte, faire
des boules de la taille
d'une noix en les
roulant entre
vos mains.



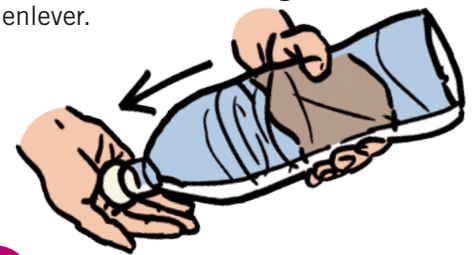
5

Mettre un peu de cacao dans un bol.
Mouiller l'intérieur du goulot et passer
le dans le cacao.



6

Mettre la boule dans le creux de la
paume de votre main (pour garder
l'arrondi du champignon). Pour former
le pied du champignon, enfoncer le
goulot (sans aller jusqu'au bout) au
centre de la boule de pâte. Retirer et
poser le biscuit sur la plaque, sans
l'écraser.
Procéder à la même technique pour
chaque biscuit, en retremant à chaque
fois le goulot dans le cacao. Si de la
pâte reste collée dans le goulot, il faut
l'enlever.



7

Espacer les biscuits sur la plaque et
enfourner pour
15 minutes. Le
biscuit doit rester
clair.



8

Présenter dans
une boîte
de camembert
ou un panier.

