Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Couque de Dinant

Ingrédients

500g de miel liquide, 500g de farine ,

Préparation

Préchauffer le four à 250°C.
Placer 250 grammes de farine dans un bol et y incorporer le miel.
Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène, puis incorporer en plusieurs fois le reste de la farine.
La pâte ne doit pas s'échauffer et doit être lisse, consistante mais malléable. En fonction de l'atmosphère, il faudra peut-être ajouter moins de farine pour obtenir le résultat voulu.
Abaisser la pâte avec un rouleau à patisserie. Fariner est le secret!
Couper des formes et les placer dans un moule en bois comme pour les spéculoos. Bien appuyer.
Démouler et cuire sur une plaque de cuisson. Enlever l'excédent de farine à à l'aide d'un pinceau
Enfourner les couques dans un four préchauffé à 250°C et cuire pendant dix minutes environ.
Une fois que les couques sont dorées, les sortir du four et les brosser avec un peu d'eau pour enlever l'excédent de farine et les dorer.
Laisser refroidir et déguster.

Notes :