





Préparation : Préchauffer le four à **180 °C** avec chaleur en haut et en bas. Disposer régulièrement les noix sur la plaque et faire rôtir au four. Laisser refroidir. Tamiser la farine, la levure et le sel dans le récipient du robot. Ajouter le poivre, les dés d'abricot, les œufs et l'eau et travailler en une pâte. Hacher grossièrement les noix et pétrir la pâte à la main.

Couper la pâte en quatre et former avec chaque morceau des rouleaux longs de 2,5 cm d'épaisseur et de 25 cm de long. Graisser et fariner une tôle à pâtisserie.

Poser les rouleaux bien séparés sur la plaque. Faire cuire au four préchauffé à **180 °C 25 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Sortir du four et laisser refroidir.

Couper les rouleaux de pâte avec un couteau à pain en biais en tranches de 2 cm d'épaisseur. Remettre les tranches sur la plaque et faire cuire encore **12 minutes**, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes. Laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Recommandation : Les biscottinis vont très bien avec un verre de vin rouge. Conviennent très bien pour une dégustation de vin.

Biscottinis aux noix avec abricots séchés

Appareil Gaggenau : four

Température : 180 °C

Préparation : 60 minutes

plus 37 minutes de cuisson

Recette pour 48 morceaux

Ingrédients :

100 g de noix

125 g de farine de froment complète

type 1050

125 g de farine de froment type 405

1 c. à café de levure

1 c. à café de sel

1 pointe de poivre noir

50–75 g d'abricots séchés coupés

très fin

3 œufs battus

50 ml d'eau