

VÉRITABLES PETITES MAINS D'ANVERS

Les Petites Mains d'Anvers sont des biscuits mais elles existent aussi en version chocolat. Elles illustrent la légende du géant Antigone qui imposait un péage aux bateaux et qui coupait la main des bateliers qui ne s'en acquittaient pas. Aujourd'hui, les Petites Mains sont devenu une notion, à Anvers et bien au-delà de son territoire.



INGRÉDIENTS

- 325 g de sucre blond
- 350 g de beurre mou
- 500 g de farine
- 1 œuf

POUR LA FINITION (JUSTE AVANT LA CUISSON)

- 1 œuf battu
- Amandes effilées

RECETTE

- Commencez par battre le beurre en crème avec le sucre, en veillant à ce que le sucre soit bien dissous.
- Incorporez l'œuf en battant, et pour terminer la farine en continuant à battre légèrement.
- Laissez reposer la pâte une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, abaissez la pâte à l'épaisseur voulue, sur un plan de travail fariné, et découpez-la en petites mains avec un emporte-pièce.
- Beurrez une plaque de cuisson, déposez les biscuits sur la plaque et enduisez le côté supérieur d'œuf battu.
- Garnissez d'amandes effilées.
- Maintenant, il ne reste plus qu'à passer les biscuits au four : les Petites Mains d'Anvers se cuisent 12 à 15 minutes, selon l'épaisseur des biscuits, dans un four préchauffé à 160°C.