



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :  
TERRA MADRE FEAT. L'OASIS DES SAVEURS

## LES SPÉCULOOS

- Versez le sucre spéculoos Terra Madre dans un saladier.
- Ajoutez le beurre, l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Incorporez progressivement la farine, le bicarbonate et le sel. Mélangez bien.
- Laissez reposer 12 heures au frais.
- Séparez la pâte en 3 pâtons.
- Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm.
- Coupez en petits rectangles ou à l'emporte-pièce.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Déposez les rectangles de pâte.
- Faites cuire 10 min. Laissez refroidir et dégustez !

*Les spéculoos se marient parfaitement avec un thé vert ou wu long, tels que :*

- **Le Pouvoir des Fleurs**  
*Mélange de thés wu long et vert aromatisé au sureau et à la framboise*
- **Oiseau lune**  
*Thé vert aromatisé à la poire et sureau*

## INGRÉDIENTS pour 60 pièces

125 g de sucre  
spéculoos Terra  
Madre

250 g de farine

125 g de beurre mou

1 œuf

2,5 g de bicarbonate

1 pincée de sel

