



## BISCUIT CURRY

### LA BELLE STRASBOURGEOISE MET LE CAP SUR L'INDE !



### INGRÉDIENTS :

115g d'oeufs Entiers

60g de trimoline

110g de farine T45

50g de sucre Glace

5g de Curry Madras Terra Madre

1g de sel

4g de levure chimique

35g lait entier

80g de beurre

1. Mélanger au mixer les oeufs avec le sucre inverti.
2. Ajouter le reste dans l'ordre pour finir avec le beurre fondu à 45/50°C
3. Laisser reposer une nuit au frais
4. Pocher en moule petit format silicone à 200°C, clé fermée pendant 6 à 8 mn.
5. Mouler sur silpat dans un cadre de 30 x 30 graissé.

**Notre suggestion : n'hésitez pas à varier les plaisirs et à utiliser un curry Afghan façon Kaboul mix, un curry berbère façon Addis Abeba ou le curry du Sri Lanka (Terra Madre bien évidemment !)**