



Petits gâteaux

Oreilles d'aman (hamantaschen) aux abricots et graines de pavot



5h17 **40 min** **17 min** **4h20** **308**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les Hamantaschen

125 g **Farine**
110 g **Sucre semoule**
65 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 g **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

125 g **Confiture d'abricots**
20 g **Graines de pavot**
15 ml **Eau**

Ingrédients pour étaler la pâte

1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuits

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure.
- 2 Dans un autre saladier et à l'aide d'un batteur, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation claire et aérée.
- 3 Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille.
- 4 Incorporer progressivement la préparation à base de farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Recouvrir d'une feuille de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Verser la confiture d'abricot dans un bol.
- 2 Mettre l'eau dans un saladier adapté au micro-ondes et la chauffer pendant quelques secondes.
- 3 Mélanger les graines de pavot, l'eau et la confiture d'abricot à l'aide d'une cuillère à soupe jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.

- 4 Recouvrir de film alimentaire et réserver jusqu'au moment du dressage.

Étape 3

Assemblage des Hamantaschen

- 1 Fariner une planche à découper et déposer la pâte.
- 2 Saupoudrer la pâte de farine. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'étaler jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 5 à 6 mm.
- 3 A l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles de pâte, les transférer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Déposer une noisette de préparation à l'abricot et aux graines de pavot sur chaque cercle de pâte.
- 5 Replier le biscuit de manière à ce qu'il recouvre légèrement la garniture et former un tricorne.
- 6 Pincer les bordures pour effacer les démarcations.

Étape 4

Cuisson des Hamantaschen

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7).
- 2 Enfourner la plaque de cuisson à mi-hauteur et laisser cuire pendant 15 à 17 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement colorés.
- 3 Retirer du four à l'aide de gants de cuisine et laisser refroidir pendant 5 minutes.
- 4 Transférer les biscuits sur une grille à pâtisserie, laisser refroidir pendant 10 à 15 minutes supplémentaires.

Étape 5

Dressage

- 1 Servir les Hamantaschen chauds ou à température ambiante.