

# BISCUITS ITALIENS AU VIN ROUGE

## CIAMBELLINE AL VINO

Biscuits italiens au vin rouge et aux noisettes  
ou amandes  
(sans beurre ni oeufs)  
(pour une vingtaine de pièces)



200 g de farine ordinaire (T55) + un peu pour le plan de travail  
140 g de sucre semoule + un peu pour l'enrobage  
90 g de poudre d'amandes ou de noisettes (dans l'idéal mixées par vos soins de manière un peu grossière)  
10 cl de vin rouge  
5 cl d'huile d'olive vierge extra  
1 càc de bicarbonate de sodium (alimentaire, en grande surface ou magasin bio)  
1 càs de cacao en poudre non sucré (facultatif)

1. Préchauffer le four à 170°C. Recouvrir deux plaques de cuisson de papier cuisson. Tamiser la farine la avec le bicarbonate et la verser dans un grand saladier. Ajouter les amandes ou les noisettes, le cacao, le sucre et mélanger. Verser l'huile et le vin puis mélanger à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Elle sera un collante, c'est normal.

2. Former une boule et la renverser sur un plan de travail fariné. Couper une tranches puis rouler pour obtenir un ruban de 1-2 cm de largeur et de 10 cm environ de longueur. Verser du sucre dans un assiette et rouler les saucisson de pâte dans le sucre puis les poser sur la plaque du four (ils vont légèrement s'étaler et gonfler en cuisson). Procéder de même avec le reste de pâte.

3. Enfourner pendant 15 à 20 minutes, le temps qu'il se forme une croûte, que les biscuits gonflent colorent et sèchent (ils continueront un peu de sécher en refroidissant). Ils auront un aspect un peu poreux. Les poser sur une grille et laisser refroidir.

Ils se conservent bien dans une boîte 15 jours (voire plus longtemps).