



## *BISCUITS* au GINGEMBRE

Dans ma famille, depuis bientôt 10 ans, une fois par année, on fait des biscuits au gingembre avec du VRAI gingembre, ce qui fait vraiment la différence entre un biscuit en pain d'épices régulier et un biscuit épicé! Nous avons été conquis par la délicieuse recette de Josée DiStasio pour son goût de gingembre réconfortant et l'énorme quantité de biscuits qui en résulte. Sans exagération, la recette donne environ 150-200 biscuits, tout dépendant de la grosseur des biscuits et leur épaisseur. Faites des essais pour trouver quelle texture vous convient le mieux, certains les aiment plus craquants et fins alors que d'autres les préfèrent moelleux et épais.

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de gingembre frais haché grossièrement
- 2 pincées de piment de Cayenne en flocons
- 3/4 tasse d'huile végétale
- 3 oeufs entiers
- 2 tasses de sucre
- 3/4 tasse de mélasse
- 3/4 tasse d'huile végétale
- 8-9 tasses de farine tout usage (ou plus au besoin)
- 4 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 1 c. à thé de sel

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Il faut d'abord faire une «huile de gingembre»: dans le bol du robot, mélanger, par petits coups, le gingembre haché et l'huile. Réduire en purée. Filtrer dans un tamis pour obtenir 150 ml (2/3 tasse) d'huile de gingembre.
3. Dans un grand bol, mettre en crème les oeufs, le sucre, la mélasse et l'huile. Ajouter l'huile de gingembre, mélanger.
4. Mélanger ensemble les ingrédients secs et les assaisonnements. Incorporer peu ce mélange au mélange d'oeufs, et ajouter 1/3 ou plus du gingembre égoutté. Ultiment, la pâte ne doit pas être collante. Terminer de mélanger avec les mains si désiré.
5. Abaisser la pâte sur un plan de travail enfariné et découper les biscuits à l'emporte-pièce.
6. Cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que légèrement dorés, sur une feuille de papier parchemin. Les biscuits sècheront sur la grille au sortir du four.