

Couque de Dinant



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten

Un biscuit dur belge à base de farine et de miel, moulé dans des moules sculptés traditionnels.

Belgique

INGRÉDIENTS

☐ farine de froment	100 g	☐ sucre semoule	10 g
☐ miel	30 g	☐ levure	2 g

PRÉPARATION

1. Mélanger la *farine de froment*, le *miel*, le *sucres semoule* et la *levure* pour obtenir une pâte bien ferme.
2. Fraiser la pâte, puis la laminier selon l'épaisseur du moule utilisé.
3. Découper à l'emporte-pièce correspondant au moule.
4. Incorporer les pâtons un à un dans le *moule* en imprimant la pâte en tapotant avec la paume de la main. Démouler instantanément.
5. Dresser les pâtons imprimés sur une *plaque de cuisson* très légèrement huilée.
6. Cuire dans un *four préchauffé* à 300°C pendant 15 minutes. La couque est cuite dès que le miel est caramélisé.