

Noon Berenji (de la cheffe franco-iranienne Minou Sabahi)

(Biscuits à la farine de riz, parfumés à la rose et à la cardamome)

Atelier culinaire du 24 mai 2025 animé par Marie Kazeroni*



Ingrédients (pour 20 biscuits)

- 250 gr de **farine de riz**
- 125 gr de **beurre** ou d'**huile végétale neutre**
- 100 gr de **sucré glace**
- 1 jaune d'**œuf**
- 2 càs d'**eau de rose**
- 1 càs de graines de **sésame** ou de graines de pavot (pour la décoration)
- $\frac{1}{4}$ de càc de **cardamome** moulue
- 1 pincée de **sel**

Préparation

1. Mélanger dans un bol, le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger
2. Ajouter l'eau de rose et la cardamome moulue, puis mélanger pour bien répartir les saveurs
3. Incorporer progressivement la farine de riz et une pincée de sel puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple (ajouter une càs d'eau pour assouplir la pâte si est trop friable)
4. Former une boule avec la pâte, la couvrir et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 h (au mieux une nuit) pour que les arômes s'y développent
5. Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante)
6. Former des petites boules de pâte et les aplatis légèrement avec la paume
7. Décorer le dessus avec des graines de sésame, de pavot ou un pétale de rose séchée
8. Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et les faire cuire 15 à 20 mn, jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais encore pâles
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les manipuler, car ils sont très fragiles à la sortie du four

Observations