

# *Les biscuits du Prince de Salina*

*(Le Guépard, Giuseppe Tomasi di Lampedusa)*



*Don Fabrizio Salina est un prince sicilien pris dans la révolution du Risorgimento. Il assiste à la transition entre deux ordres, qui sonne la fin de l'aristocratie sur l'île. Le prince a « les poils couleur de miel » et le regard tourné vers les étoiles, qui sont selon lui « intangibles, [...] inatteignables, celles qui offrent la joie sans rien vouloir prétendre en échange, celles qui ne troquent jamais ». Il aime profondément son chien Bendico, qui lui rappelle les étoiles car il est « d'n bonheur incompréhensible, incapable de produire de l'angoisse ». Il partage avec lui ses meilleurs moments à la chasse.*

*Voici donc les biscuits qu'il aimerait manger lors de ses parties de chasse. Les ingrédients prennent en compte les caractéristiques du prince et les spécialités culinaires de la Sicile.*

*Bon appétit !*



## *Ingrédients*

### *Pour une douzaine de biscuits*

- 260 g de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- 90 g de beurre mou
- 90 g de sucre
- 60 g de miel
- 4 c. à s. de mascarpone
- 1 œuf

- 60 g de pépites de chocolat
- 60 g de pistaches émondées non salées

### *Pour le glaçage au miel*

- 150 g de sucre glace
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de lait
- étoiles en sucre de décor

*Dans un saladier, verser la farine, la levure chimique et le sucre. Mélanger.*

*Ajouter le beurre mou et l'œuf. Travailler le mélange à la main.*

*Ajouter le mascarpone et le miel. Mélanger à la main.*

*Ajouter les pistaches et les pépites de chocolat. Mélanger.*

*Faire une boule et réserver au réfrigérateur 30 minutes environ.*

*Préchauffer le four à 190°C.*

*Former des palets d'un centimètre environ et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laisser suffisamment d'espace entre les biscuits car ils vont s'étaler à la cuisson.*

*Enfourner 10-12 minutes.*

*Laisser refroidir avant de retirer les biscuits de la plaque.*

*Mélanger énergiquement le sucre glace avec le lait, puis le miel. Il faut que les grumeaux disparaissent.*

*Verser sur les biscuits froids.*

*Saupoudrer d'étoiles en sucre décoratives.*

*Déguster !*