



Petits pavés au muisjes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les muisjes sont des toutes petites dragées de couleur et d'origine Néerlandaise.

Ingrédients :

- 400 gr farine T45
- 200 gr de sucre en poudre
- 60 gr de sucre glace
- 10 gr levure chimique
- 2 œufs entiers
- 250 gr de beurre doux
- 1 pincée de sel fin

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Les muisjes sont des toutes petites dragées de couleur. On en trouve de **couleur blanche, rose ou bleue**. Ce sont des graines d'anis enrobées de sucre. Originaires **des Pays-Bas**, la coutume veut que l'on offre des muisjes au nouveau-né, **les blanches et roses aux filles et les blanches et bleues aux garçons**. On les retrouve généralement sur une rondelle de génoise.

Dans ma recette, je vous propose tout autre chose. Une pâte sablée levée et les muisjes dessus cuit au four. Pour commencer, il faut réaliser la pâte **sablée levée**. Mélanger la farine, le sucre en poudre, le sucre glace et la levure ensemble. **Ajouter le beurre** légèrement mou en **petits cubes**. Mélanger au palet du batteur jusqu'à obtenir



Recette de www.vision-plaisir.fr

un sablage. Pour voir le résultat, je vous conseille de **visionner la vidéo**. Une fois avoir obtenu **ce sablage**, ajouter les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une boule. Débarrasser votre pâte sur votre plan de travail et former une **boule plate**. La diviser en deux et envelopper vos deux pâtes dans un film alimentaire. Laisser au réfrigérateur **pendant 24 heures**. La pâte demande un temps de repos assez long. **Après une bonne nuit de sommeil...** prendre une des deux pâtes et l'étaler sur 5 mm d'épaisseur. Tailler des rectangles ou autres formes. J'ai réalisé **des rectangles** de 5 sur 8 cm. **Oter l'excédent** de farine et **humidifier** légèrement le dessus de la pâte. Saupoudrer de muisjes blancs et bleus et passer un coup de rouleau sans appuyer ou avec la paume de la main. Les disposer sur une plaque de cuisson et les laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes. Les cuire au four 180 °C pendant 20 minutes. Réaliser la même opération **avec les muisjes** roses et blancs et la deuxième pâte. Mes biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique. **Amusant pour les plus jeunes**. Mes petits sablés sont croquants et ce petit goût anis est rafraîchissant.

