

Etoiles de Noël



Ingrédients :

- 175 g de beurre mou
- 25 g de cannelle
- 125 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 100 g d'amandes en poudre
- 250 g de farine

Préparation:

Mélanger le beurre ramolli, la cannelle et le sucre.

Ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et la farine.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte dense. En faire une boule.

Etaler la pâte sur 0,8 à 1 cm d'épaisseur. Faire des formes différentes avec les emporte-pièces.

Badigeonner les biscuits avec le mélange :

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 filet de citron

Faire cuire avec le glaçage

Four à 160° (th.5 à 6) pendant 20mn.

Butterbredele



Ingrédients:

- 500g de farine T45
- 300g de beurre
- 250g de sucre semoule
- 2 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 jaune d'oeuf (pour dorer les biscuits)

Préparation:

1. Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Incorporez le sucre vanillé et mélangez immédiatement avec un fouet.
2. Dans un second saladier, mélangez la farine et le beurre préalablement ramolli avec les mains pour obtenir une pâte à l'aspect sableux.
3. Incorporez le mélange sucre et oeufs et la levure chimique puis travaillez la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez-la et laissez-la reposer 1h au frais.
4. Malaxez la pâte et étalez-la sur une épaisseur d'environ 4 mm. Découpez des formes à l'emporte-pièces et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Badigeonnez-les de jaune d'oeuf avec un pinceau pour les faire dorer puis enfournez la plaque dans le four à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Croissants Vanille Amandes

Ingrédients :

- 200 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre en poudre
- de la vanille liquide ou en poudre (facultatif)
- 100 g d'amandes en poudre
- 280 g de farine
- Pour saupoudrer : du sucre glace et du sucre vanillé

Préparation des Croissants :

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 10 -12 minutes

Puissance du four : 180°C (Th 6)



Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et quelques gouttes de vanille liquide (ou ½ cuil. à café de vanille en poudre). Fouettez quelques instants.

Ajoutez les amandes en poudre et la farine, mélangez bien puis formez une boule de pâte que vous enveloppez dans du film alimentaire.

Mettez au frais pendant 2 heures.

Formez de fins boudins, coupez-les en tronçons d'environ 5 cm, affinez les extrémités pour former des croissants.

Déposez ces petits croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Faites cuire les Croissants à 175°C (Th. 6) pendant 10 à 12 minutes.

Saupoudrez les petits Croissants encore tièdes avec le mélange sucre glace/sucre vanillé.

Sablés Linzer à la confiture

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 heures

Temps de cuisson : 8 – 10 minutes

Puissance du four : 180°C (Th 6)



Ingrédients :

- 210 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de poudre d'amande
- 130 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pointe de muscade moulue
- De la **confiture** abricot ou framboise
- Option : Du sucre glace pour saupoudrer

Préparation :

Mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, la muscade et le sel.

Ajoutez l'œuf battu et le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Pétrissez le tout pour obtenir une pâte homogène et lisse.

Laissez-la reposer 1 heure au frais.

Abaissez la pâte à 2mm d'épaisseur avec un **rouleau à pâtisserie** et découpez des disques et des anneaux à l'aide d'**emporte-pièce sablés fourrés**.

Déposer les biscuits de Noël sur une Plaque à pâtisserie huilée ou recouverte de papier sulfurisé et enfourner les Sablés 12 à 15 minutes à 180°C (Th 6).

Après refroidissement, badigeonnez les disques de confiture et assemblez.

Option : Saupoudrez les anneaux de sucre glace