

Biscuits de Noël

<http://www.uneplacepourledessert.com>



Etoiles au citron (30 biscuits)



Préparation

20 min

Cuisson

10 min

Four

180°C

Ingrédients

250 g de poudre d'amandes*

120 g de sucre en poudre

3 jaunes d'oeufs

1 sachet de sucre vanillé

1 zeste de citron

* poudre d'amandes moulue grossièrement

Glaçage

100 g de sucre glace

1/2 jus de citron

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé
3. Ajouter le zeste de citron et les amandes moulues et mélanger pour obtenir une pâte homogène
4. Etaler la pâte obtenue sur une épaisseur de 0.8 cm à 1 cm
5. Former des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en étoile (ou en cœur traditionnellement)
6. Cuire 10 minutes au four préchauffé à 180°C
7. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron afin d'obtenir un mélange homogène suffisamment épais
8. A la sortie du four, les badigeonner de glaçage à l'aide d'un pinceau
9. Placer les biscuits à refroidir sur une grille.
10. Lorsque les biscuits sont refroidis, conserver les dans une boîte en fer blanc

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Anis Bredele (50 biscuits)



Préparation

20 min

Repos

12 heures

Cuisson

9-10 min

Four

150°C

Ingrédients

3 oeufs entiers
450 g de farine
375 g de sucre glace
10 g d'anis vert en graines
5 g de levure chimique
1 cs de Kirsch (facultatif)



1. Battre au fouet électrique les oeufs et le sucre (minimum 10 à 15 minutes)
2. Ajouter la farine et la levure. Mélanger. Ajouter le kirsch
3. Incorporer les graines d'anis vert à la pâte obtenue
4. Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1,3 cm.
5. Former les biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
6. Laisser sécher 12 heures dans un endroit frais sans les couvrir
7. Cuire 9-10 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 150°C
8. A la sortie du four, disposer les biscuits sur une grille pour les faire refroidir et les conserver dans une boîte en fer blanc



Croquants aux noix (60 biscuits)



Préparation

20 min

Cuisson

10 min

Four

200°C

Ingrédients

95 g de beurre pommade

3 oeufs entiers

375 g de farine

190 g de sucre en poudre

190 g de noix

5 g de levure chimique

5 g de cannelle

1 jaune d'oeuf + 1cs eau



1. Préchauffer le four à 180°C
2. Blanchir le sucre avec les oeufs
3. Ajouter la farine et la levure - Mélanger
4. Ajouter le beurre pommade - Mélanger
5. Ajouter les noix concassées et la cannelle - Mélanger
6. Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1 cm.
7. Découper les biscuits à la roulette en forme de parallélogramme
8. Badigeonner au jaune d'oeuf mélangé avec l'eau
9. Cuire 10 minutes au four préchauffé à 200°C
10. A la sortie du four, laisser refroidir les biscuits sur une grille
11. Conserver les biscuits dans une boîte en fer blanc



Spirale Noir & Blanc (30 biscuits)



Préparation

20 min

Cuisson

10 min

Four

180°C

Ingrédients

250 g de farine
5 g de levure chimique
125 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf entier
125 g de beurre
20 g de cacao



1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Ajouter la levure
3. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage.
4. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**.
5. Séparer la pâte en deux. Dans une moitié ajouter le cacao.
6. Former deux boules, filmer et placer au frais 30 min
7. Abaisser les deux pâtes au rouleau sur une épaisseur de 6 mm.
8. Poser la pâte chocolatée sur la pâte blanche
9. Rouler ensemble les deux pâtes pour former un boudin - Filmer et replacer au frais
10. Découper des tranches au couteau sur une épaisseur de 0.8 à 1.0 cm et disposer les spirales bien espacées sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé
11. Cuire 8-10 minutes au four préchauffé à 180°C
12. A la sortie du four, disposer les spirales sur une grille pour laisser refroidir



Leckerli de Bâle (40 biscuits)



Préparation

60 min

Repos

60 min

Cuisson

15-18 min

Four

200°C

Ingrédients

160 g de miel liquide
100 g de sucre en poudre
1 cs d'épices à pain d'épices
50 g de poudre d'amandes*
50 g de poudre de noisettes*
30 g d'orange confits
30 g de citron confits
1/2 citron (zeste)
5 cl de kirsch
200 g de farine
5 g de levure chimique

Glaçage

50 g de sucre
1/2 citron (jus)

* poudre moulue
grossièrement

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Chauffer le miel et le sucre à feu moyen sans cesser de remuer
3. Incorporer les épices, la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, les zestes confits d'oranges et de citron et le zeste de citron
4. Chauffer à nouveau sans bouillir.
5. Ajouter finalement le kirsch et la farine. Bien pétrir la pâte obtenue
6. Abaisser la pâte encore chaude sur 6 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement fariné. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.
7. Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 15 à 18 minutes
8. A la sortie du four, couper la pâte en rectangle de 3 x 4 cm
9. Prépare le glaçage : Porter l'eau et le sucre à ébullition (120°C) pour former un sirop. Ajouter le jus de citron
10. Badigeonner les biscuits encore chauds du glaçage chaud.
11. Laisser refroidir et durcir
12. Conserver les biscuits dans une boîte en fer blanc



Biscuit Chocolat (60 biscuits)



Préparation

20 min

Cuisson

9 min

Four

180°C

Ingrédients

250 g de chocolat noir

250 g de poudre d'amandes*

250 g de sucre en poudre

1 zeste de citron

3 blancs d'oeufs

* poudre d'amandes moulue grossièrement

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un récipient, mélanger le chocolat râpé avec la poudre d'amande et le sucre.
3. Ajouter le zeste d'un citron. Monter les blanc en neige ferme et incorporer les délicatement au mélange précédent.
4. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, former des "boules" de la taille d'une noix en les espaçant suffisamment.
5. Cuire 9 minutes. Durant la cuisson, les boules s'étalent en palets.
6. Sortir les biscuits du four et les mettre à refroidir sur une grille. Pour la quantité d'ingrédients donnée et la taille du four, il faudra réaliser 2 à 3 fournées.
7. Lorsque les biscuits sont refroidis, les conserver dans une boîte en fer blanc
8. Attendre 2 jours avant de déguster car ils sont meilleurs...

