

Petits Sablés Cannelle



Découvrez la recette de petits gâteaux de Noël à la cannelle.

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Puissance du four : 180°C (Th 6)

Ingrédients pour 30 à 40 pièces :

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- sucre glace



Préparation des Petits Sablés Cannelle :

Faire ramollir le beurre à température ambiante.

Dans une terrine, verser la farine. Ajouter la pincée de sel, l'œuf, le sucre et la cannelle. Mélanger bien.

Incorporer le beurre ramolli coupé en petits morceaux.

Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et compacte.

Former une boule et laisser reposer la pâte des Petits Sablés Cannelle une heure au frais.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte au [rouleau à pâtisserie](#) sur une épaisseur d'environ 2 à 3 mm.

Découper diverses formes à l'[emporte-pièce](#)(moules)

Les déposer sur une tôle recouverte de papier cuisson ou d'une [feuille de cuisson](#).

Cuire les Petits Sablés Cannelle à 180° pendant 15 minutes.

Déposer les gâteaux de Noël sur une grille à pâtisserie, laisser-les refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Biscuits en sandwich fourrés de confiture



Ingrédients:

200 gr de beurre mou
450 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf + 1 jaune
2/3 de verre de sucre en poudre
confiture de prunes rouges ou de framboise

Préparation:

On mélange la levure avec la farine.

On mélange les œufs avec les sucres, on ajoute le beurre, on travaille le tout, puis on ajoute la farine et on pétrit jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas.

Sur un plan fariné, on fait une abaisse de 3 mm et on découpe à l'aide d'emporte pièces.

On fait une petite fenêtre au milieu de la moitié des biscuits, puis on enfourne au thermostat 5 pour environs 10 minutes, en surveillant la cuisson, les biscuits doivent rester assez clairs.

On refroidit les biscuits, puis on recouvre les entiers de confiture et on y colle les biscuits avec fenêtres.

Sablés en spirale



On utilise la même recette que pour les sandwiches, qui est en fait la recette de base pour la pâte sablée.

On divise la pâte en deux parties égales, à l'une d'elles, on ajoute deux cuillères bombées de cacao et deux cuillères de sucre glace. Il faut bien amalgamer le tout.

Sur une feuille de papier de cuisson, on étale les 2 abaisses, de taille égale, puis, on recouvre la foncée avec la claire.

On forme un rouleau que l'on enveloppe avec le papier.

Le mettre au congélateur pour une heure pour le raffermir.

Le couper en rondelles fines et enfourner pour 10 minutes à four moyen.





Etoiles à la cannelle et au citron



Ingrédients

- 275 g de poudre d'[amande](#) brune
- 250 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs (soit 60 g)
- 15 g de cannelle
- 2 cuil. à soupe de jus de [citron](#)

Préparation

1. Battez les blancs d'œufs en neige ferme
2. Puis ajoutez, peu à peu, le sucre tout en continuant de battre quelques minutes
3. Prélevez une tasse de cette neige pour le glaçage final
4. Dans le reste de blancs battus, incorporez les amandes, la cannelle, le jus de citron et formez une boule
5. Poudrez votre plan de travail de sucre cristallisé et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, puis découpez des petites étoiles avec un emporte-pièce (trempez celui-ci régulièrement dans de l'eau froide afin d'éviter qu'il ne colle)
6. Disposez les étoiles sur une plaque de cuisson et glacez-les avec la neige réservée à cet effet
7. Laissez sécher vos étoiles à la cannelle dans un endroit chaud (25° C) et sec pendant 12 heures
8. Faites, enfin, cuire 5 min à 240° C : les étoiles à la cannelle doivent rester blanches sur le dessus et moelleuses à l'intérieur



Macarons aux noix et amandes



Ingrédients:

250 gr de sucre glace
100 gr de noix moulues
150 gr d'amandes en poudre
15 gr de cannelle
Vermicelles de chocolat
4 blancs d'œuf

PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, ajouter le sucre glace, continuer à battre.

Ajouter les noix, amandes et cannelle. Amalgamer délicatement. Garnir une plaque de papier de cuisson, avec une poche à douille, faire des petits tas de pâte. Les saupoudrer de vermicelles de chocolat.

Faire cuire pendant 15 minutes à 160 °C

Biscuits au miel et aux épices



Une recette de biscuits aux épices typiques de la période de Noël. Chaque biscuit peut être décoré d'une manière différente. Recouvrez-les de sucre coloré, d'un glaçage ou de pépites de chocolat.

Ingrédients

Nb de personnes : 10

- 2 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre fondu
- 170 g de miel liquide
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille
- 500 à 700 g de farine
- 2,5 cuillères à café de levure chimique
- le zeste d'un citron
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 2 cuillères à soupe d'épices moulues pour pain d'épices : cannelle, girofle, anis étoilé et de cardamome

Méthode de préparation

Préparation : 20minutes › Cuisson : 20minutes › Prêt en : 40minutes

1. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance légère et mousseuse. Incorporer le beurre fondu, le miel et l'arôme de vanille. Bien mélanger. Ajouter graduellement la farine, la levure chimique, le zeste de citron, le gingembre et les épices, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ajouter autant de farine que la pâte peut en incorporer. Envelopper la pâte dans du papier film et réfrigérer pendant 1 heure.
2. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces. Déposer sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
3. Cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille. Décorer.

Bûche de Noël



Ingrédients

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

4 jaunes d'œufs

125 g de sucre en poudre

60 g de beurre fondu

100 g de farine

3 ou 4 cuillères à soupe de garniture (confiture, crème au beurre, nutella, crème de marron...)

Préparer tout d'abord le gâteau biscuit.

1- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu: On doit avoir une préparation homogène et lisse.

2- Ajouter la farine en pluie, battre les blancs en neige avec la pincée de sel, incorporer les blancs à la préparation. Ne travaillez pas trop longtemps la pâte pour ne pas «casser» les blancs d'œufs.

3- Verser la pâte sur une plaque rectangulaire beurrée et recouverte d'un papier sulfurisé beurré. Préchauffer le four à 240 °C thermostat 8/9. Cuire pendant environ 7 minutes, le gâteau ne doit **surtout pas se colorer**.

Démouler sur un linge lorsqu'il est tiède. Laisser reposer 1 minute.

Enduire le biscuit de la garniture de votre choix : de la [confiture d'orange](#), [de la crème de marron](#), du [nutella](#), de la [crème au beurre](#), ou de la marmelade de fraises et le rouler à l'aide du linge humide. Laissez refroidir la bûche avant de la décorer

Pour faire la crème au beurre, il faut :

80 g beurre ramolli

100 g sucre glace

60 g chocolat pâtissier fondu.

Combiner tous les ingrédients et travailler jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse et presque mousseuse. Recouvrir toute la bûche de crème au beurre, en imitant l'écorce d'un arbre grâce au dos d'une cuillère à soupe. Décorer avec des fruits, du sucre glace etc.

PAIN D'ÉPICES



Pour 2 pains d'épices de 450g :

320g de miel

1 gros œuf

110g de beurre

130g de lait frais entier

270g de farine

9g de bicarbonate de soude,

6g de cannelle en poudre,

1g de clou de girofle en poudre,

1g de cardamome en poudre,

2g de gingembre en poudre.

Beurre et farine pour les moules

Jus d'une orange et des tranches d'oranges confites.

Préchauffez votre four à 165°. Faites fondre le beurre et laissez le tiédir. Dans une casserole, chauffez le miel à 50°. Tamisez ensemble la farine le bicarbonate et les épices. Dans le bol du robot ou dans un saladier, faites mousser l'œuf avec le miel. Ajoutez le lait puis le beurre refroidi. Incorporez ensuite les poudres. Battez. Le mélange doit rester bien homogène.

Versez l'appareil dans 2 moules à cake beurrés et farinés de 18cm de long, 7cm de large et 6cm de hauteur. Enfournez pendant 50min environ à vérifier en cours de cuisson. Démoulez et imbinez au pinceau les pains d'épices encore chauds avec le jus d'orange. Nappez éventuellement avec de la confiture d'abricot et décorez avec les tranches d'orange confite, une étoile de badiane et un morceau d'écorce de cannelle.



