

Biscuits pain d'épice

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 125 g de beurre doux
- 100 g de miel d'acacia
- 1 gros oeuf bio
- 300 g de farine de blé T65
- 1 cuillerée à café de levure chimique ou poudre à pâte
- 1 cuillerée à café d'épices pour pain d'épices
- Stylo décor de glaçage blanc pour le décor

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre et le miel. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez l'œuf peu à peu.

3. Tamisez la farine, la levure chimique et les épices pour pain d'épices. Incorporez-les au mélange avec une cuillère puis finissez à la main.
4. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur 30 min pour qu'elles soient moins collantes.
5. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'1/2 cm.
6. Découpez des biscuits avec l'emporte-pièces bonhommes. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Faites-les cuire 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C. Les biscuits sont encore souples à la sortie du four et ils durcissent ensuite.
8. Laissez-les complètement refroidir puis décorez-les avec du glaçage royal ou un stylo décor de glaçage blanc.

Sablés de Noël

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 1 zeste de citron ou d'orange
- 500 g de farine
- 3 gros oeuf bio
- 250 g de beurre mou
- 250 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.
2. Ajouter les œufs, le sucre et battre pendant 10 min.
3. Ajouter la farine et le zeste et former une pâte à la main, faire une boule et mettre un peu au frigo si on a le temps.
4. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur.

5. Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu).
6. Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'œuf.
7. La pâte donne environ 3 plaques de four.
8. Faire cuire 10 min environ. Les biscuits finissent de sécher après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu mou à la fin de la cuisson.

Biscuits au chocolat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- Amandes entières
- 200 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes
- 160 g de chocolat noir
- 200 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre glace
- Confiture de groseille

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel, les amandes en poudre, et le beurre (200 g); et ajouter 50 g de chocolat fondu.
2. Laisser reposer la pâte 1 h au frais.
3. Sur un plan fariné (ou du papier cuisson), étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm.

4. Découper des formes (par deux), avec des emporte-pièces... Ne pas hésiter à remettre la pâte au frais, si elle devient trop molle!
5. Faire cuire 10 min à 180°C (thermostat 6).
6. Laisser tiédir quelques instants (les biscuits sont friables à la sortie du four!), puis les assembler deux par deux, avec de la gelée de groseille.
7. Faire fondre le reste du chocolat avec 15 g de beurre, et napper les biscuits. Décorer avec une demi-amande.
8. Conserver au sec.