

LE RECUEIL DES RECETTES DE BISCUITS
DES AMIES DE

KRIS KRINGLE



COLLIGÉES PAR
TARZILE

TABLE DES MATIÈRES

Trucs et astuces pour réussir ses biscuits aux pépites de chocolat – ou autres biscuits à la cuiller, par Tarzile

Barres chocolatées Petites toques de Lenôtre, par Hélène du blog Mais qu'est-ce qu'on mange, ce soir ?

Biscottis au citron Meyer et au cédrat confit, par Tarzile

Biscuits à la mélasse et au gingembre confit, sans gluten, par Miss Diane du blog Les carnets de Miss Diane

Biscuits «Ange de Noël», par Marie du blog Marie est dans son assiette

Biscuits au pain d'épice, par Cammu du blog Couleurs, textures et parfums gourmands

Biscuits aux épices (peppercaker norvégien), par Salsabille du blog Mes recettes pour mes enfants

Biscuits aux pacanes et aux gros morceaux de chocolat, par M-J Girard

Biscuits aux pignons de pin, par Sacha du blog Le journal gourmand de Sacha

Biscuits choco-pacanes, par Bichonne ou L'Épicurienne

Biscuits de ma presse à biscuits, par Nemo de Les gourmandises de Nemo

Biscuits glacés au chocolat, par M-J Girard

Biscuits pistaches et canneberges, de Bichonne ou L'Épicurienne

Biscuits tendres à la farine de châtaigne et à la gelée de pommes pour Kris Kringle, par Irisa du blog Cuisine et couleurs

Des biscuits pour Kris Kringle, par Bajou

Macarons de Saint-Jean-de-Luz, par Sacha du blog Le journal gourmand de Sacha

Mes étoiles de Noël ou Zimtsterne, par Diane du blog Les Carnets de Miss Diane

Moelleux aux figues et à la citrouille, par Sandra du blog [L'insatiable curieuse](#)

Petits sablés au beurre aromatisés à la poudre de framboise par Manon du blog [Savoir-faire à conserver](#)

Pfeffernüsse, par Marie-Hélène B.

Sablés à la bruyère, par Sacha du blog Le journal gourmand de Sacha

Sablés au romarin et aux canneberges sans gluten, par Miss Diane du blog Les Carnets de Miss Diane

Spéculoos, par l'Amoureuse des desserts du blog Itinéraires gourmands

TRUCS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR SES BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT – OU AUTRES BISCUITS À LA CUILLER – À TOUS LES COUPS ET PAS SEULEMENT DANS LE TEMPS DE NOËL. Par Tarzile

Une jeune amie me confie qu'elle n'arrive pas à réussir mes biscuits aux pépites de chocolat. Intriguée, je l'ai questionnée pour apprendre qu'elle n'avait pas saisi ce que signifie l'expression *Préchauffer le four*. J'ai alors réalisé que plusieurs petits détails que nous appliquons par habitude peuvent échapper aux personnes qui essaient une recette pour la première fois. J'avais relevé les nombreux petits gestes que nous posons sans y penser. Je les ai notés sur mon blog et repris ici. **Premier secret**, je débranche le téléphone. Les autres maintenant.

PESER LES INGRÉDIENTS SECS. Oui. Encore une fois. Je suis énervante avec ça. Mais lisez une recette de biscuits aux pépites de chocolat. Il n'y a pas beaucoup de liquide. 1/4 de tasse de farine en trop et c'est le carnage. Je le sais. Je le répète. Et je le répéterai encore et encore.

DU CHOCOLAT D'EXCELLENTE QUALITÉ. Le meilleur que vous pouvez trouver.

UTILISER DU BEURRE MOU. S'il est trop dur, la pâte sera moins souple. Vous avez oublié de sortir le beurre : vous le faites fondre au micro-ondes. Ou vous êtes un homme et vous cherchez toujours un raccourci ou vous êtes désespérée et vous vous dites que de toute manière, il fondra bien au four et que ça ne changera rien. Ça change quelque chose. Du beurre mou, ce qui signifie qu'il n'a pas fondu.

LES OEUFS À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE. Parce que s'ils ne sont pas à la température pièce, vous verrez la pâte réagir lorsque vous les ajouterez. Il se forme des grumeaux. Rien de très grave, mais ça oblige à mélanger plus longtemps et on ne mélange pas trop une pâte à biscuits. Vous avez oublié de sortir votre oeuf ? Passez-le sous l'eau tiède pendant quelques secondes.

N'OUBLIEZ PAS LA VANILLE. Elle donne un goût terrible aux biscuits. Juré.

LA TEMPÉRATURE DU FOUR. Si votre four ressemble au mien, il devient capricieux pendant le temps des Fêtes. Son thermostat se dérègle. Mesurer la température du four et ajustez-la en conséquence. Je vous donne un exemple. Chez moi, je dois demander 365 F pour obtenir 350 F.

LE PAPIER PARCHEMIN. Oubliez les tôles antiadhésives. C'est une blague. Ça ne fonctionne pas. Recouvrez plutôt de papier sulfurisé. Le papier ciré, ce n'est pas pareil ? NON. La paraffine fondrait. D'ailleurs, les biscuits aux pépites de chocolat contiennent beaucoup de beurre. Il ne faut pas graisser le papier sulfurisé.

ESPACER LES BISCUITS SUR LA PLAQUE. Les biscuits à la cuillère prennent de l'expansion à la cuisson. On laisse de l'espace entre chacun.

ÉCRASER OU NE PAS ÉCRASER LA PÂTE CRUE SUR LA PLAQUE. Là est la question. Moi, j'écrase la pâte UN PEU avec le plat de la paume. Pour que la pâte ne colle pas sur ma paume, je passe très rapidement la paume sous l'eau froide. Lorsque la pâte me colle après, je recommence.

ENFOURNER LES BISCUITS DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ AU DEGRÉ INDIQUÉ. Pas dans un four froid en disant qu'ils cuiront bien tout de même. Après les 10 minutes de cuisson, le biscuit sera encore cru et là, vous voudrez poursuivre et ce sera la cata.

LORSQUE LE TOUR DU BISCUIT EST BRUN DORÉ, C'EST FINI. Sortez la plaque du four. Avec ma recette, j'attends une ou deux minutes que le biscuit raffermissse légèrement puis, avec une spatule, je dépose le biscuit sur une grille. En refroidissant, le biscuit devient croustillant. Si vous laissez le biscuit au four en vous disant qu'il doit ressortir croustillant, il aura le temps de calciner avant.

LA CONSERVATION DES BISCUITS. Dans un pot en verre. Certains parlent d'une boîte de métal, mais chez moi, c'est le verre. Pourquoi pas le plastique du type Ziploc ? Les biscuits y ramollissent. Je ne sais pas pourquoi, c'est comme ça. 🍌

BARRES CHOCOLATÉES PETITES TOQUES DE LENÔTRE PAR HÉLÈNE DU BLOG MAIS QU'EST-CE QU'ON MANGE, CE SOIR ?

Hélène vit à Cannes. Elle a un travail, deux fils et un conjoint. Elle adore la bonne nourriture et elle cuisine, souvent pour une armée. Elle adore les virées gourmandes et ce doit être une vraie fée, ses fils devenus adolescents la suivent encore.

CE QU'IL VOUS FAUT

170 g de riz soufflé croustillant
130 g de muesli
30 g d'airelles séchées (cranberries ou canneberges)
340 g de guimauve (marshmallow)
20 g de beurre pour la plaque
400 g de chocolat noir à 60%

COMMENT FAIRE

Dans un saladier, mélangez le riz soufflé, le muesli et les airelles séchées. Coupez la guimauve en petits morceaux, placez-la dans un récipient allant au micro-ondes sur une puissance de 600 W et laissez fondre 2 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le mélange céréales et airelles sur la guimauve fondue. Mélangez rapidement et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes au micro-ondes à nouveau.



Sur une plaque anti-adhésive légèrement beurrée, étalez le mélange en lui donnant une forme carrée sur 1 cm d'épaisseur environ, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laissez durcir quelques instants et découpez en barres rectangulaires de 9 cm sur 2 cm.

Tempérez le chocolat*. À l'aide d'une fourchette, trempez les barres de céréales à moitié dans le chocolat. Déposez ces barres sur un plat, côté céréales.

Mettez le plat au réfrigérateur pendant 20 minutes pour que les barres durcissent avant de les déguster.

*COMMENT TEMPÉRER SIMPLEMENT LE CHOCOLAT

Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-en les deux-tiers dans un saladier. Hachez le dernier tiers et réservez-le. Faites chauffer au bain-marie le chocolat dans le saladier. Lorsqu'il est à 45 °C, ajoutez le tiers restant de chocolat haché et mélangez à la spatule. Remettez-le au bain-marie pour quelques instants et laissez-le atteindre 32 °C. Il est alors prêt à utiliser.

Si vous voulez tempérer du chocolat blanc, procédez de même mais la température finale doit être de 28°C seulement. 🍷

BISCOTTIS AU CITRON MEYER ET AU CÉDRAT CONFIT DE TARZILE

J'ai inventé cette recette pour le repas de Noël de ma belle-sœur. Les convives y ont goûté et je crois bien que j'ai touché leurs papilles toujours prêtes à essayer ce qui sort de ma cuisine. Un merveilleux public que je remercie.

CE QU'IL VOUS FAUT



3 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
1/2 tasse (100 g) de sucre
2 gros œufs
1 1/2 tasse (210 g) de farine non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
une pincée de sel
1/3 tasse de cédrat confit, en petits dés
le zeste râpé d'un petit citron Meyer bien lavé,
ou un citron Meyer bio mais faut pas rêver
2 c. à soupe de jus de citron Meyer
1 pincée de graines d'anis écrasées

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser deux tôles à biscuits de papier sulfurisé. Réserver.

Battre ensemble l'huile d'olive et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition.

Ajouter la farine, la levure chimique, le sel, le cédrat, la pincée d'anis et le zeste de citron en trois additions. Ajouter le jus de citron. Bien mélanger avec une cuillère de bois.

Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser en deux. Former deux boudins de 20 cm de long et d'une hauteur de 2 cm.

Placer les boudins sur la tôle à pâtisserie. Faire cuire pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher. Laisser refroidir sur la tôle pendant 10 minutes. Pendant que les boudins refroidissent, réduire la chaleur du four à 275 °F (environ 140 °C).

À l'aide d'un couteau dentelé, couper les boudins en diagonale en tranches de 1/2 pouce (1,25 cm) d'épaisseur. Disposer les biscottis côté coupé vers le haut sur la plaque à pâtisserie.

Faire cuire 20 minutes de plus. Tourner et faites cuire pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Laisser refroidir complètement sur une grille.

BON À SAVOIR. Ranger les biscottis dans un récipient hermétique et conserver dans un endroit sec jusqu'à deux semaines, peut-être plus. Chez moi, c'est dans un pot en verre, bien caché dans le fond du garde-manger. 🍷

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AU GINGEMBRE CONFIT SANS GLUTEN PAR MISS DIANE, DES CARNETS DE MISS DIANE

Chaque fois que je fais des biscuits, l'Homme trouve que je n'en fais pas assez. La dernière recette que j'ai utilisée pour ces biscuits m'a permis d'en faire plus de quatre douzaines et, chose curieuse, ils n'ont pas duré plus longtemps. C'est avec une recette de ma presque cousine [Tarzile](#) et inspirée par une de mes plus [fidèles lectrices](#) que j'ai réalisé ces délicieux biscuits à la mélasse et au gingembre confit. C'est bien simple, on ne peut se contenter d'un seul ou même de deux biscuits tellement ils sont bons.

* * * * *

Ces biscuits, accompagnés d'un verre de lait, ont longtemps constitué la collation idéale de bien des petits enfants nord-américains dont je faisais partie. Peut-être que Kris Kringle ou le Père Noël aimerait aussi se remémorer ses souvenirs d'enfance lors de sa tournée du 25 décembre...

CE QU'IL VOUS FAUT



½ tasse de beurre ou margarine, ramolli (110 g)
½ tasse de cassonade, foncée dans mon cas (60 g)
½ tasse de mélasse (200 g)
1 oeuf
1 ¾ tasses de [mélange de farines sans gluten](#) (250 g)
1 ½ c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
½ tasse de [gingembre confit](#) coupé en très petits morceaux
½ tasse de lait sans lactose (125 ml)

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Préparer des plaques à biscuits en les recouvrant de papier parchemin.

Dans un bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les morceaux de gingembre et agiter pour qu'ils soient bien enrobés de farine. Réserver.

Dans le bol du mélangeur (malaxeur), déposer le beurre, le sucre, la mélasse et l'oeuf. Battre à vitesse moyenne en raclant bien les parois du bol avec une spatule. Si le malaxeur est muni d'un couvercle anti-éclaboussures, c'est le temps de l'utiliser. Tout en battant, ajouter la farine en alternant avec le lait. Malaxer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Déposer par cuillères à thé sur les plaques à biscuits en espaçant bien. Glisser les plaques au four et cuire une dizaine de minutes, en retournant les plaques au bout de 5 minutes. Faire refroidir sur une grille.

Mes biscuits sont assez minces alors que je les aurais préférés un peu plus épais. Je conseillerais donc d'augmenter la quantité de farine à 2 tasses. 🍷

BISCUITS «ANGES DE NOËL», PAR MARIE DU BLOG MARIE EST DANS SON ASSIETTE

En 2007, j'avais demandé aux blogueuses de présenter un marque-place. Marie avant présenté celui-ci. En y réfléchissant bien, des anges pour Kris Kringle, c'est très concept aussi. Et le mélange sucré-salé fera du bien à Kris.

CE QU'IL VOUS FAUT



1/2 tasse de margarine ou de beurre (moi, beurre)
1/3 tasse de sucre
2 c. à thé de zeste d'orange ou de citron finement haché (moi, citron)
1 c. à thé de jus d'orange ou de citron (moi, citron)
1 1/3 tasse de farine tout usage
1/4 de c. à thé de soda
40 petits pretzels (moi, pretzels non salés que j'ai trouvé en vrac dans une boutique d'alimentation naturelle)
Bonbons à la menthe de couleur pastel de type wafers (jaune, rose ou blanc) ou 1/2 gum drups

(pour la tête, comme j'ai fait seulement 11 biscuits, j'ai eu suffisamment de pâte pour me permettre de faire la tête en pâte à biscuits en me servant d'un verre à liqueur fine en guise d'emporte-pièce)

Glaçage blanc «snow frosting» ci-bas (moi, j'ai utilisé un tube de glaçage à décoration tout préparé)

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 325 °F (165 °C).

Battre la margarine ou le beurre dans un grand bol à mélanger à l'aide du mélangeur électrique à vitesse moyenne pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait ramolli. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter le zeste et le jus d'agrumes. A l'aide du mélangeur ajouter graduellement la farine et le soda, battre jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. À l'aide de vos mains, rassembler le tout légèrement.

Utiliser 1 c. à soupe de pâte, façonner en triangle de 2 1/2 pouce de long par 2 pouce de large, déposer sur une plaque à biscuit garnie d'un papier parchemin. En pressant légèrement insérer les bretzels des deux côtés de l'extrémité pointue du triangle, en guise d'ailes.

Cuire pendant environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement brunis. Placer les biscuits délicatement sur une grille pour les faire refroidir.

Utiliser le glaçage blanc pour attacher le bonbon en guise de tête et décorer la robe de l'ange (moi, pour décorer la tête de l'ange, lui faire des cheveux et inscrire le nom de l'invité)

Glaçage blanc «snow frosting» Dans un petit bol, mélanger 1/2 tasse de shortening (moi, beurre) et 1/2 c. à thé de vanille pendant 30 secondes. Ajouter graduellement 1 tasse de sucre en poudre. Ajouter 1 c. à table de lait. Graduellement battre 3/4 à 1 1/4 tasse de plus de sucre en poudre tamisé et plus de lait au besoin selon la consistance désiré pour le glaçage blanc enneigé. ❄️

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICE, PAR CAMMU DU BLOG COULEURS, TEXTURES ET PARFUMS GOURMANDS

J'ai déniché cette recette sur le blog végétarien [Post Punk Kitchen](#). J'ai trouvé cette recette originale par l'utilisation d'un ingrédient inusité dans ce type de recette : le lait de soja !

Préparation: 10 minutes

Cuisson : 8 minutes:

Repos : 1 heure

Portions : 16 biscuits

CE QU'IL VOUS FAUT



1/3 tasse d'huile de canola
3/4 tasse de sucre
1/4 tasse de mélasse
1/4 tasse de **lait de soja**
2 tasses de farine de blé entier à pâtisserie ou de farine tout usage ou le mélange des deux
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de muscade moulue
1/2 c. à thé de clou de girofle moulu
1/2 c. à thé de cannelle moulue
1-1/2 c. à thé de gingembre moulu

COMMENT FAIRE

Dans un grand bol, battre l'huile et le sucre environ 3 minutes. Ajouter la mélasse et le lait de soja. Dans un autre bol, tamiser le reste des ingrédients.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélanger le tout à la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée.

Aplanir la pâte en un disque, emballer dans une pellicule plastique et refroidir au moins 1 heure ou jusqu'à 3 jours d'avance. (si vous laissez la pâte plus d'une heure, vous devrez la laisser reposer au moins 10 minutes à température pièce avant de la manipuler).

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Graisser légèrement une plaque ou utiliser du papier sulfurisé.

Sur une surface farinée, rouler la pâte à une épaisseur de 1/4 pouce. Couper la pâte de diverses formes avec des emporte-pièces. Placer les biscuits sur la plaque et cuire entre 8 et 15 minutes.

Retirer du four et laisser reposer au moins 2 minutes sur la plaque. Enlever ensuite les biscuits et poursuivre le refroidissement sur une grille. Attendre que les biscuits soient complètement refroidis avant de les décorer.

L'ASTUCE DE CAMMU. J'ai remplacé le sucre par de la cassonade, la mélasse par du sirop de riz brun et le clou de girofle par du piment d'Espelette. 🌶️

BISCUITS AUX ÉPICES (PEPPERCAKER NORVÉGIEN) PAR SALSABILLE DU BLOG MES RECETTES POUR MES ENFANTS

Avouons que les enfants de Salsabille ont de la chance. Ils peuvent manger des biscuits qu'on destine au Père Noël dans les grandes occasions.



CE QU'IL VOUS FAUT

200 g de farine tamisé
100 g de sucre semoule.
80 g de beurre
10 ml de sirop mélasse (ou de miel)
1 cc de gingembre en poudre
1 cc de cannelle en poudre
1 cc clou de girofle en poudre
3 cuillère à café de levure
1/2 cuillère à café de poivre moulu
1 cuillère à soupe de levure

COMMENT FAIRE

Faire fondre le sucre, la mélasse, les épices et le beurre, laisser refroidir.

Mélangez le bicarbonate de soude avec la moitié de la farine et incorporez-le à la préparation.

Ajoutez progressivement le reste de la farine, tout en y mélangeant la farine et la levure, jusqu'à ce que ce soit homogène.

Couvrez et laissez laisser reposer au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en une couche très fine, et découper des "formes" (ronds, coeurs, étoiles, ou d'autres sujets)

Cuire les pepperkaker sur une feuille de papier sulfurisé.

Cuire pendant 7-8 minutes, jusqu'à ce que les biscuits aient pris une belle couleur brune.

Laisser refroidir sur la grille.

Décorer avec un glaçage où laisser tel quel, selon vos goûts.

GLAÇAGE

Battre ensemble 5 c à soupe de sucre glace , 4 blanc d'oeuf et 1 cuillère à café de citron.

Remplir une seringue à décorer ou un cornet de papier percé d'une petite ouverture et décorer les gâteaux selon vos envies. 🍷

BISCUITS AUX PACANES ET AUX GROS MORCEAUX DE CHOCOLAT, PAR M-J GIRARD

Kris aura 364 jours pour se mettre au régime. Et il peut refuser le biscuit joliment disposé dans une assiette qui l'attend au pied du sapin. Je crains fort que celui-ci, il soit bien incapable de le refuser.

Cuisson 10-12 minutes
Donne environ 3 douzaines

CE QU'IL VOUS FAUT

1 tasse de beurre ou margarine
3/4 tasse cassonade bien tassée
1/2 tasse sucre granulé
1 gros œuf
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 tasses de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
6 carrés ou 1 1/4 tasse gros morceaux de chocolat
3/4 tasse de pacanes hachées

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Au batteur, fouetter le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte.

Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre en battant à basse vitesse jusqu'à homogénéité.

Ajouter le chocolat et les pacanes et mélanger à la cuiller.

Déposer de bonnes cuillerées combles sur une tôle couverte de papier sulfurisé (parchemin).

Cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés

Laissez refroidir complètement

BON À SAVOIR. Ces biscuits se congèlent. 🍷

BISCUITS AUX PIGNONS DE PIN PAR SACHA DU BLOG LE JOURNAL GOURMAND DE SACHA

Sacha m'a fait parvenir trois recettes, en me disant tu choisis ce qui te plaît. Je n'ai pas choisi, j'ai publié les trois. Vous serez d'accord, n'est-ce pas ?

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min à 150 °
Pour 40 /50 biscuits



CE QU'IL VOUS FAUT

125 g de poudre d'amandes
150 g de pignons de pin
4 blancs d'oeufs
500 g de sucre
80 g de farine
20 g de beurre pour les plaques de cuisson

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 150 °C.

Mixez 100 g de pignons de pins, les 50 g restant seront pour la décoration des biscuits

Versez cette poudre de pignons dans une jatte, ajoutez le sucre , la farine et la poudre d'amandes , bien mélanger.

Ajoutez ensuite à ce mélange , les blancs d'oeufs un à un en travaillant entre chaque ajout au fouet pour obtenir une pâte bien homogène.

Beurrez une plaque de cuisson et la recouvrir de papier sulfurisé légèrement beurré.

Disposez de petits tas de pâte de la valeur d'une c à soupe en les espaçant.

Décorez chaque biscuit de pignons de pin.

Enfournez. Faire cuire pendant de 10 mn.

Les laisser refroidir sur une grille et les déguster froids. 🍷

SOURCE : CUISINE ET VINS DE FRANCE

BISCUITS CHOCO-PACANES PAR BICHONNE L'ÉPICURIENNE

Mes boîtes de biscuits ne seraient pas complètes sans ces biscuits. Biscuits... ce sont presque des bonbons tellement ils sont "cochons". La recette en fait environ 6 douzaines. C'est mon Homme qui va être content ce soir puisque ce sont ses biscuits préférés... comme bien du monde de mon entourage ! Et avec raison...

CE QU'IL VOUS FAUT



300 gr. de chocolat noir (ou 180 gr de choco. mi-sucré et 120 gr. de non-sucré)
1 tasse de beurre non-salé
3 oeufs
1 1/2 tasse de sucre
2 cuil. à thé de vanille
1 tasse de farine
1 cuil. à thé de poudre à pâte
2 tasses de pacanes grillés hachés grossièrement
1 tasse de pépites de chocolat noir
1 tasse de pépites de chocolat blanc

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Faire fondre le beurre avec le chocolat (le 300 gr.).

Dans un autre bol, fouetter le sucre avec les oeufs jusqu'à ce que la préparation devienne blanche (environ 5 minutes). Ajouter la vanille. Incorporer le mélange beurre-chocolat et bien mélanger.

Ajouter la farine et la poudre à pâte. Fouetter le tout.

À la cuillère, ajouter les pépites de chocolat et les pacanes.

Déposer sur une tôle à biscuits et cuire au four environ 12 minutes. 🍪

BISCUITS DE MA PRESSE À BISCUITS PAR NEMO, DU BLOG LES GOURMANDISES DE NEMO

J'ai reçu une superbe presse à biscuits. Je l'ai donc testée et je n'ai pas été déçue. Facile à utiliser et rapide à faire, mes biscuits sont sortis parfaits de cette merveilleuse presse. Cette presse à biscuits ne va pas rester au fond du placard et avec les fêtes qui arrivent, ce sont de beaux biscuits qui vont voir le jour.

Rendement : environ 40 biscuits

CE QU'IL VOUS FAUT



250g de farine
125g de sucre
125g de beurre
1 pincée de sel
1/2 verre de lait
1 oeuf

COMMENT FAIRE

Mettre la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Faire un puits au milieu et y verser l'oeuf entier. Mélanger le tout à la fourchette. Faire fondre le beurre et l'ajouter avec le lait à la pâte. Travailler la pâte avec les mains pour la rendre bien homogène et tendre.

Préchauffer votre four à 180 °C (350 °F).

Utiliser votre presse à biscuits selon les instructions données par le fabricant.

Cuire pendant une dizaine de minute ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer.

Laisser refroidir. Conserver 2 à 3 jours dans une boîte en fer. Bon appétit ! 🍪

BISCUITS GLACÉS AU CHOCOLAT, PAR M-J GIRARD

Cette recette est arrivée dans ma boîte de courriel un peu comme par magie. J'ignorais qui me l'avait fait parvenir. Si vous ne croyez pas au miracle de Noël, c'est le bon moment pour réviser vos convictions ! Merci à cette lectrice fidèle qui a éclairé ma journée.

CE QU'IL VOUS FAUT

Biscuits

2 t farine tamisée
1 c. à thé de soda (bicarbonate de soude)
1 tasse de sucre
1 tasse de lait sûr (ou babeurre)
1/2 t de graisse ou margarine
2 c à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1/2 tasse de cacao
2 œufs
Vanille, au goût
Sel, au goût

Glace

1/2 tasse de sucre à glacer
1 c. à soupe de lait chaud
1 c. à soupe de cacao
1/4 c à thé de sel
Vanille, au goût

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Battre les œufs et le sucre, incorporer la graisse défaits.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte, le soda et le sel. Ajouter le cacao au mélange. Ajouter la farine en alternant avec le lait.

Incorporer la vanille et déposer à la cuillère sur une tôle graissée et faire cuire pendant environ 10-12 minutes.

Pour la glace, mélanger tous les ingrédients et battre. Glacer les biscuits cuits et un peu refroidis. 🍷

BISCUITS PISTACHES ET CANNEBERGES DE BICHONNE OU L'ÉPICURIENNE

J'ai eu la chance de recevoir ces biscuits en cadeau avant le passage dévastateur de Kris Kringle. Je cherche l'épithète qui leur convient le mieux. Délirants, Incroyables ou tout simplement, trop bons ? À vous de choisir !

CE QU'IL VOUS FAUT



1 tasse de beurre non-salé en pommade
1/2 tasse de sucre à glacer
1 cuil. à thé de vanille
1 3/4 tasse de farine
1/4 cuil. à thé de sel
1/2 tasse de canneberges séchées
1/2 tasse de pistaches hachées
Quelques canneberges et pistaches, pour décorer

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Battre le beurre et le sucre à glacer à la cuillère de bois. Ajouter la vanille. Bien mélanger. Ajouter la farine et le sel. Incorporer les canneberges et les pistaches.

Mettre sur une tôle à biscuits (personnellement, je recouvre toujours de papier parchemin) et décorer de pistaches et de canneberges.

Enfourner. Cuire pendant environ 20 à 25 minutes.

L'astuce de Bichonne. Ces biscuits se congèlent jusqu'à Noël. ❄️

BISCUITS TENDRES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE ET À LA GELÉE DE POMMES POUR KRIS KRINGLE PAR IRISA DU BLOG CUISINE ET COULEURS

J'ai imaginé de petits gâteaux très moelleux, en se disant que, depuis qu'il est sur terre, Kris Kringle doit être bien vieux et qu'il faut ménager sa dentition. Je me suis dit aussi que mon petit fils Ethan (2ans) les aimerait peut-être. C'est tout fait avec du bon et du naturel !

Pour une douzaine de biscuits tendres

CE QU'IL VOUS FAUT

150g de farine de blé bio T55
50g de farine de châtaigne AOC d'Ardèche
Une c à café (thé) de poudre levante sans phosphates (poudre à pâte)
50g de sucre de canne roux
Un oeuf entier
100g de gelée de pommes (fait-maison par [Ewa](#))
100g de beurre extra fin demi-sel, fondu

COMMENT FAIRE

Dans une terrine, mélanger les farines avec la poudre levante et le sucre roux.

Faire un puits et y déposer l'oeuf et la confiture, bien mélanger. Incorporer le beurre fondu.

La pâte est très souple, voire collante. La déposer au congélateur 15mn, pour la travailler mieux ensuite.

Préchauffer le four à 180°C(350 °F)

Reprendre la pâte, l'étaler sur une épaisseur d'1cm. Faire des ronds à l'emporte-pièce. Les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

Mettre au four pendant une douzaine de min.

BON A SAVOIR. La farine de châtaigne donne beaucoup de personnalité à ces biscuits très naturels, mais vous pouvez ajouter à la pâte des pépites de chocolat, des raisins secs ou les tartiner de pâte chocolatée quand ils sont cuits. 🍷



DES BISCUITS POUR KRIS KRINGLE PAR BAJOU

Bajou est entrée dans la blogosphère un beau jour. Et rien n'a plus été pareil. Cette personne vive, enjouée, généreuse, drôle, de bon jugement, a le don extrêmement précieux de rendre le monde meilleur autour d'elle. Que dire de plus ? Elle propose de beaux biscuits pour Kris Kringle ?

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour le biscuit

227 g de beurre mou

80 g de sucre à glacer tamisé 2 fois

1 /2 c à thé d'essence de vanille

1 ¾ tasse de farine

¼ tasse de cacao ou cocoa comme le disait si bien notre gouverneure générale Lise

Thibault dans une émission culinaire (lorsqu'elle était jeune) remis en onde par petites capsules par notre ami *Infoman*.

½ c à thé de poudre à pâte



COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350°F (180°C)

Dans un bol, battre le beurre en crème et ajouter le sucre à glacer. Ajouter l'essence de vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Passer au tamis deux fois la farine, le

cacao et la poudre à pâte

Incorporer au mélange de beurre et de sucre à glacer en 4 fois.

À l'aide d'une poche à douille (je n'en ai pas, j'ai fait le tout à la main, mais en avoir une serait un gros atout) former des biscuits de 2 po de long.

Faire cuire pendant 12 min.

Laisser refroidir complètement

Pour la garniture

CE QU'IL VOUS FAUT

3 c. à soupe de farine

½ tasse de lait

110g de beurre mou (un bâtonnet)

120g de sucre vanillé maison (voir recette de [Tarzile](#))

1 1/2 c. à soupe de poudre de framboises (voir la recette de [Manon](#)) (Je n'avais mis que

1 c. à soupe et l'Homme dit que c'est trop subtil)

COMMENT FAIRE

Mélanger la farine et le lait dans une petite casserole. Faire chauffer à feu moyen en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Aussitôt qu'on voit le fond de la casserole, on retire du feu et on passe au tamis. (J'aide à faire passer avec une cuillère étant donné que le mélange est quand même épais). Mettre au frigo jusqu'à ce que ce soit complètement refroidi.

Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre vanillé et battre jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé (environ 2 min). Ajouter le mélange farine/lait refroidi. Battre à vitesse élevée pendant 7 min ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène et d'une belle consistance crémeuse et fouettée.

Séparer le mélange crémeux en 2 quantités. Utiliser la première moitié vanillée dans une poche à pâtisserie et étendre sur le quart des biscuits.

À la deuxième moitié du mélange vanillé, ajouter la poudre de framboises de Manon, bien mélanger. Lorsque tout est bien homogène, avec la même poche à pâtisserie, étendre sur le 2^{ème} quart des biscuits. Utiliser les biscuits restant en guise de chapeau sur chaque biscuit garni. 🍷

MACARONS DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PAR SACHA DU BLOG LE JOURNAL GOURMAND DE SACHA

Sacha fait des photos fabuleuses. Et elle aime les biscuits. Lorsqu'elle photographie les biscuits qu'elle a cuisinés, c'est le feu d'artifices assuré. Ici, elle a proposé une recette toute simple et facile. Kris, lorsqu'il survolera Saint-Jean-de-Luz, aura de quoi se mettre sous la dent.

CE QU'IL VOUS FAUT

2 blancs d'oeufs
250 g de sucre
250 d'amandes en poudre
(ou poudre d'amandes)

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 160 °C
(325 °F).

Battre les blancs " presque en neige ", puis mélanger doucement avec la poudre d'amandes et le sucre en poudre.



Poser en boules aplaties sur une plaque chemisée d'une feuille de téflon.

Mettre au four pendant 25 min. 🍷

SOURCE : EUSKAL HERRIA

MES ÉTOILES DE NOËL OU ZIMTSTERNE, PAR DIANE DU BLOG LES CARNETS DE MISS DIANE

Cette recette vient de chez Miss Diane, ma cousine spirituelle. Une recette simple et festive. En plus, elle est sans gluten. Si Kris est intolérant, voilà, la collation est parfaite pour lui.

Diane a déniché sa recette dans la section "Around the World" du grand livre "*The essential Christmas cookbook*". Très peu d'ingrédients sont requis pour cette belle gâterie, il ne faut donc pas hésiter à gâter son monde.

CE QU'IL VOUS FAUT

2 blancs d'oeufs
2 1/4 tasses (280 g) de sucre à glacer
1 1/2 tasses (145 g) d'amandes moulues
1 1/2 c. à table de cannelle moulue

COMMENT FAIRE

Battre les blancs d'oeufs à la cuillère de bois ou au fouet dans un grand bol. Incorporer graduellement le sucre à glacer tamisé de façon à obtenir une pâte légère. Prélever 1/3 de tasse (100 g) de cette pâte, couvrir d'un papier film et réserver.

Mêler la cannelle à la poudre d'amandes et l'incorporer au mélange d'oeufs et sucre. Pétrir cette pâte manuellement. Si elle est trop sèche, ajouter quelques gouttes d'eau. Bien presser le mélange avant d'ajouter de l'eau car la chaleur des mains est parfois suffisante pour ramollir la pâte.

Saupoudrer un peu de sucre glace sur une surface de travail et rouler la pâte. Quand celle-ci atteint 1/8 de pouce (3 mm), la recouvrir d'un peu de sucre et laisser reposer une trentaine de minutes.

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce (attention, elles sont fragiles), et les passer dans un peu de sucre glace avant de les déposer sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin. Ceci les empêchera de coller au papier. Cuire au four préchauffé pendant 10 minutes.

Au sortir du four, les laisser refroidir une quinzaine de minutes avant de les enduire du glaçage réservé et attendre que celui-ci soit complètement sec avant de déguster. 🎀



MOELLEUX AUX FIGUES ET À LA CITROUILLE PAR SANDRA, DU BLOG [L'INSATIABLE CURIEUSE](#)

Ces biscuits, ou galettes, ou encore petits gâteaux, sont assez sucrés pour satisfaire pour le dessert, mais assez santé pour la collation. Parfait pour la boîte à lunch, et appréciées des tout-petits (c'est testé !) Évidemment, on peut changer la figue pour...n'importe quoi ou presque ! Je l'ai déjà fait aux pépites de chocolat, mais j'imagine bien avec des canneberges séchées et de fins zestes d'orange...

CE QU'IL VOUS FAUT



- 1 tasse farine blanche
- 1 tasse farine blé entier
- 1/3 tasse gruau moulu
- 1 1/2 c. à thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé sel
- 1/2 c. à thé bicarbonate de soude
- 1/2 tasse d'huile
- 1/3 tasse fromage à la crème
- 1/3 tasse cassonade
- 2 œufs
- 1 c. à thé vanille

1 tasse de purée de citrouille

1 tasse figues hachées (grossièrement, on veut encore sentir le fruit et ses pépins croquants)

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

On mélange les ingrédients secs. On défait le fromage en crème (!) avec la cassonade. On ajoute les œufs, puis l'huile, la vanille et la citrouille (on peut utiliser la mixette). On ajoute progressivement le mélange sec. Puis, délicatement, les figues (pas de mixette!). L'appareil sera assez mou.

On dépose sur la plaque tapissée de papier parchemin par grosses cuillerées à soupe qu'on aplatit un peu. On enfourne et on fait cuire pendant 12 à 15 minutes. 🍷

PETITS SABLÉS AU BEURRE AROMATISÉS À LA POUDRE DE FRAMBOISE DE MANON, DU BLOG [SAVOIR-FAIRE À CONSERVER](#)

C'est pour le Père Noël, avec son verre de lait. J'ai choisi de parfumer le traditionnel sablé avec de la poudre de framboise.

CE QU'IL VOUS FAUT

1 tasse (227g) beurre non-salé, température pièce (héhé RT (room temperature) pour les habitués de labo!)

1 et 1/4 tasse (300g) de sucre



1 oeuf
3 jaunes d'oeufs

2 et 3/4 tasses (400g) farine
1/2 tasse (60g) féculé de maïs
pincée de sel (peu être facultatif selon vos goûts)
1/4 tasse (18g) de [poudre de framboise](#) maison
Un surplus de poudre de framboise pour décorer (facultatif)
Pistoles de chocolat noir (facultatif)

COMMENT FAIRE

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Dans un grand bol, fouetter le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf et les jaunes d'oeufs et bien battre. Réserver.

Dans un autre bol, tamiser farine, féculé, pincée de sel et poudre de framboise. Incorporer graduellement les ingrédients secs au premier mélange. Si votre batteur souffre, terminer à la main jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Maintenant c'est le temps des fantaisies ;))

Première option

Vous pouvez prendre un sac de pâtisserie avec douille (ou comme moi un sac ziploc avec un coin coupé) et presser la pâte de biscuit sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Deuxième option

Avec les mains, façonner des petites boules d'environ 1po-1 1/2po (2.5-3.7cm) et les aplatir légèrement lorsque vous les déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Troisième option

Façonner des coeurs ou la forme qui vous plaira (je n'ai pas le doigté de Bergamote, je suis certaine qu'elle réussirait des merveilles)

La déco

Décorer les bouchées de sablé à la framboise avec une pistole de chocolat noir 75%, **ou** décorer les bouchées de sablé à la framboise avec de la poudre de framboise, **ou** laisser les bouchées de sablé à la framboise tel quel.

Impératif, il faut laisser les biscuits refroidir avant de les manger, sinon ça sera la déception. La saveur de la framboise sera de loin, de très loin, meilleur avec un biscuit froid. Cachez les biscuits de votre vue et goûtez-y seulement le lendemain matin!

Garder dans une boîte de métal (nous avons réussi à en garder pendant une semaine à la maison en faisant le double de cette recette, mes bibittes à sucre avaient d'autres sucreries à se mettre sous la dent dans la même occasion).



Mes préférés : les petits ronds garnis de poudre de framboise. J'adore le petit hit *sûrette* supplémentaire, c'est un délice pour moi! 🍷

PFEFFERNÜSSE PAR MARIE-HÉLÈNE B.

J'adore les Pfeffernüsse, ce qui signifie "Noix de Poivre", petits biscuits aux épices (beaucoup d'épices) qui trouvent leur place sur ma table à tous les Noël. Rien de mieux pour réchauffer un lutin, Nicolas ou Kris Kringle frigorifié !

CE QU'IL VOUS FAUT

3½ t de farine
2 c à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1½ c à thé de cannelle moulue
1 c à thé de gingembre moulu
½ c à thé de sel
½ c à thé de clou de girofle moulu
½ c à thé de cardamome moulue
½ c à thé de bicarbonate de soude (natron)
¼ c à thé de poivre noir fraîchement moulu (j'en mets plus ou j'ajoute du piment de Jamaïque ou de Cayenne ou d'Espelette)
1 t de beurre, ramolli (pommade)
1 t de sucre (granulé)
¼ t de mélasse de fantaisie
1 oeuf (gros)
sucre à glacer

COMMENT FAIRE

Graisser une plaque à biscuit.

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et les épices dans un bol.

Battre le beurre et le sucre au malaxeur jusqu'à texture aérée.

Ajouter la mélasse et l'oeuf. Battre à nouveau.

Ajouter graduellement le mélange de farine/épices, racler les bords du bol.

Former la pâte en un gros disque, couvrir de pellicule plastique et réfrigérer de 30 minutes à 3 jours.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)

Faire des petites boules de 2cm et espacer aux 3cm sur une plaque.

Cuire de 12 à 14 minutes ou jusqu'à doré.

Refroidir sur une grille. Quand complètement refroidis (au moins 4 heures), enrober de sucre glace (ou pas). Conserver dans une boîte en métal.

Ils sont meilleurs après quelques jours. Ils se gardent très longtemps. Si on les aime durs, on ne les enrobe avant de servir. Si on les aime plus moelleux, on les enrobe d'avance.

Avec un café ou du thé..... Prost! 🎀

SABLÉS À LA BRUYÈRE PAR SACHA DU BLOG LE JOURNAL GOURMAND DE SACHA

Rien que ce titre me fait rêver. Alors imaginez le Père Noël. De la bruyère, il n'y en a pas au Pôle Nord. Ni au Québec où il fait trop froid pour qu'elle survive aisément aux hivers à la fois trop humides, trop froids et trop tout. Sera-t-il content, Kris ? J'en suis plus que certaine. Rien que la couleur de la bruyère est à tomber !

Recette pour 4 à 6 pers

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn à 180 °

CE QU'IL VOUS FAUT



100 g de beurre demi-sel
150 g de farine
5 cl de lait demi-écrémé
50 g de sucre
2 c à soupe de bruyère sèche

COMMENT FAIRE

Faites chauffer le lait puis y verser la bruyère sèche. Laisser infuser 1 heure

Dans une jatte versez le sucre et la farine puis ajoutez le beurre demi-sel coupé en cubes.

Versez progressivement le lait à la bruyère infusée (avec la bruyère).

Bien mélanger puis en faire une boule que vous mettez au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Sur le plan de travail fariné, étalez au rouleau cette pâte sur une épaisseur de 0.5 cm.

À l'aide d'emporte -pièce, découpez les sablés.

Récupérez les restes de la pâte pour réaliser d'autres sablés.

Les déposer sur une plaque de cuisson farinée et cuire au four pendant 15 min.

Laissez refroidir sur une grille. 🍷

SOURCE : MES BONNES RECETTES AU BEURRE SALÉ

SABLÉS AU ROMARIN ET AUX CANNEBERGES SANS GLUTEN PAR MISS DIANE, DES CARNETS DE MISS DIANE

Mes biscuits préférés sont, sans contredit, et je tiens à le préciser pour ceux et celles qui



auraient l'intention de m'en offrir en cadeau, les sablés. J'adore les Walkers écossais, les vrais, dans la boîte à carreaux rouges, mais, comme l'homme ne peut en manger et que ce qu'on offre sans gluten dans le commerce n'a, à mon avis, rien d'un vrai bon sablé, j'ai décidé de m'y mettre et de faire des essais.

Tous ceux qui doivent cuisiner sans gluten savent que le sablé est une vraie hantise. Lors de mon premier essai, j'ai simplement remplacé la farine de blé par un mélange maison de farines de riz et de pomme de terre (3/4 riz pour 1/4 pomme de terre). Ce fut un vrai désastre. Ah ils étaient vraiment délicieux, mais ils s'émiettaient dans nos mains un peu comme un pâté de sable lorsqu'il est sec. On s'en souvient tous, on le

prend dans nos mains croyant qu'il gardera sa forme, mais on se retrouve avec du sable qui fuit entre les doigts. C'était exactement cela, enfin presque..!

Je ne me suis pas avouée vaincue "pour si peu"..!!!! et j'ai fait une deuxième tentative. Après avoir consulté divers blogues, j'ai pu constater que plusieurs remplacent la farine par un mélange maison et plusieurs optent pour la farine de châtaigne. J'adore cette farine mais, comme je voulais absolument que mes sablés contiennent aussi du romarin et des canneberges, donc qu'ils aient un goût de Noël, je voyais mal utiliser la châtaigne. Par ailleurs, j'ai vu que plusieurs ajoutent un ou plusieurs oeufs, ce qui n'est pas très orthodoxe puisque ce qui fait l'originalité d'un bon sablé c'est qu'il ne doit contenir que de la farine, du beurre et du sucre. Mais je me suis dit qu'un oeuf ne devrait pas changer le goût et qu'il devrait aider le tout à tenir ensemble. Voici donc **MA** recette de sablés de Noël, au romarin et aux canneberges, sans gluten.

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1/2 tasse ou 110 g de beurre non salé, à la température ambiante
- 1/6 de tasse (la moitié d'1/3) ou 40 g de sucre granulé
- 1 c. à thé d'écorce de citron râpé
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à soupe de romarin frais, haché fin
- 1 oeuf légèrement battu
- 1 tasse de farine (1/2 farine de riz, 1/4 farine de soya, 1/4 fécule de maïs)
- 1 petite poignée de canneberges séchées, hachées grossièrement
- Sucre granulé (mélange sucre et canneberges pour moi)

COMMENT FAIRE

Battre le beurre en crème avec le sucre, l'écorce et le jus de citron, le sel et le romarin. Ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Ajouter les farines tamisées et les canneberges avec une cuillère en bois. Remuer jusqu'à homogénéité. Avec les mains légèrement enduite d'une farine sans gluten, former une boule de pâte et façonner en un rouleau. Plus celui-ci sera long et mince, plus on aura de

biscuits mais ils seront plus petits. Enrouler dans un papier film (Saran wrap) et réfrigérer au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C.

Sortir la pâte du frigo, la déballer et la rouler dans du sucre granulé. Trancher la bûche en médaillons de 5 mm ou 1/4 de pouce et mettre ceux-ci sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier parchemin. Enfourner et cuire jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, soit environ 15 minutes.

Donne une vingtaine de biscuits mais on peut facilement doubler la recette. 🍷

SPÉCULOOS PAR L'AMOUREUSE DES DESSERTS, DU BLOG ITINÉRAIRES GOURMANDS

Est-ce le climat frisquet, le frimas sur nos pelouses qui me fait penser à Noël, les minis flocons? Au film « Les vacances (The Holiday) » que j'écoute une fois de temps en temps (surtout en automne!). Je ne sais trop... mais j'ai une envie folle de spéculoos, de vin chaud et de déco de Noël. Ceux-ci sont un classique chez nous.



CE QU'IL VOUS FAUT

350 grammes de farine
250 grammes de beurre, à la température de la pièce
250 grammes de cassonade (la plus foncée que vous trouvez)
2 cuillères à thé de cannelle
1 oeuf

COMMENT FAIRE

Chauffer le four à 180 °C (350 °F).

Avec un batteur, défaire le beurre en crème et ajouter la cassonade. Ajouter

la farine, l'oeuf, la cannelle et le sel. Laisser reposer une à deux heures la pâte dans le réfrigérateur pour qu'elle soit plus facile à travailler.

Saupoudrer de la farine sur un plan de travail et abaisser la pâte.

Il ne vous reste plus qu'à couper vos biscuits avec les emporte-pièces de votre choix.

Perso, j'aime bien mes emporte-pièces 3D que j'ai trouvé, il y a quelques années. Intéressant.

J'ai aussi pensé les présenter sur le bord de la tasse, comme certains petits sucres que j'avais vu l'an passé en France. Mignon comme tout!

Vous n'avez qu'à prendre un emporte-pièce en forme de coeur (ou autre!) et d'y faire une incision la largeur de votre tasse. Le tour est joué!

Les cuire une dizaine de minutes (les surveiller) ou jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Ne pas les mettre dans le contenant encore chaud, bien laisser refroidir. Les spéculoos se gardent très longtemps dans un contenant hermétique. 🍪