

Petites couronnes au beurre – 01B	2	Etoiles tigrées – 34	17
Palets aux épices & au citron – 02.....	3	Pumbernikel aux fruits confits - 37	18
Bâtonnets aux noix – 02B.....	3	Pumbernikel aux amandes - 38	18
Etoiles au chocolat – 03.....	4	Biscuits de Milan – 39.....	19
Gâteaux de Milan – 08B	4	Sapins à la cannelle - 40	19
Palets au citron - 08.....	5	Galettes aux amandes – 41	20
Spirales au chocolat – Sablés suisse – 06.....	6	Macarons dattes & noix – 42	20
Fingerle – Doigts d’ange – 07	6	Anis bredele – 43.....	21
Sablés de Carspach – 08	7	Leckerlis aux noix - 44	21
Anneaux à l’orange – 10.....	7	Amandines au chocolat - 45	22
Biscuits glacés au rhum – 11	8	Noisettines – 46.....	22
Spingerle (Anis) – 14	8	Poivrettes – 47.....	23
Macarons à la noix de coco – 16	9	Leckerlis de Bâle - 48	23
Galettes anglaises –18	9	Pain d’épices à l’Alsacienne – 49.....	24
Croquettes aux noix – 19.....	10	Sablés souabes – 50	24
Meringuettes aux amandes – 20.....	10	Créoles au rhum – 51	25
Triangles aux épices – 21	11	Croquettes de Saverne – Arlequins – 52.....	25
Mini tartes de Lintz - 22	11	Sablés de Carspach – 53	26
Macarons aux amandes – 23.....	12	Galettes à l’angélique – 53B	26
Macarons aux dattes – 23B	12	Pain d’épices blanc – 54.....	27
Spaekùlàtüs – Palets moulés – 24.....	13	Hernele – 55.....	27
Anneaux au rhum – 25	13	Anis bredele – 56.....	28
Trèfles au citron et aux épices – 26	14	Galettes fleur d’oranger – 57	28
Petits fours ordinaires – 27	14	Délice des ruches – 58	29
Petits pains d’épices – 28	15	Palets au vin blanc – 60.....	29
Nids de guêpes – Wàschpànàschter- 29	15	Diamants – 61	30
Bâtonnets aux noisettes – 30.....	16	Noisettins – 62.....	30
Macarons noix de coco – 31	16	Petits gâteaux aux épices - 63.....	31
Bretzels sucrés – 32	17	Petits bredele aux marrons – 64	31



Petites couronnes au beurre – 01B

Farine : 500 g.

Sucre : 175 g.

5 jaunes d'œufs

Zeste ½ citron

Beurre : 350 g.

Blanc d'œuf, sucre
cristal pour décorer.

Travailler légèrement le beurre en mousse.
Ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, un à un.

Et ensuite le zeste de citron puis la farine.

Laisser reposer une nuit.

Le lendemain abaisser la pâte à 4 mm
d'épaisseur et découper des ronds, les évider.

Badigeonner de blanc d'œuf, un peu de sucre
cristal et éventuellement des amandes effilées.

Cuisson : 12 à 15 mn, four à 180 °C.

Palets au citron & aux épices -02

Sucre semoule : 250 g.
Farine : 500 g.
Beurre : 250 g.
Raisins de Corinthe : 125 g.
Ecorces de citron : 200 g.
Amandes moulues : 125 g.
2 œufs entiers et 1 pour la déco..
Cannelle : 10 g.
Clous de girofle : 4 g.
Lait pour étendre la pâte.

Blanc d'œuf, sucre cristal.

Moudre les clous de girofle, couper les fruits confits en petits dés, recouper les raisins.

Sabler la farine et le beurre.

Ajouter le sucre, les raisins, les épices, les fruits confits.

Pétrir avec les œufs, et un peu de lait (5 cl).

Abaisser la pâte à 4 mm.

Découper (emporte-pièces)

Dorer à l'œuf (jaune et lait)

Eventuellement décorer (sucre, fruits confits...).

Cuisson : Four chaud, Th° 160 °C pendant 14 à 15 mn.

Pâte crue : 1.54 Kg – 180 pièces (4 plaques)

Bâtonnets aux noix – 02B

Beurre : 300 g.
Farine : 500 g.
Sucre : 300 g.
2 œufs
1 cuill.soupe de rhum
200 g. de noix moulues

Jaune d'œuf pour dorer.

Tourner le beurre mou et le sucre en mousse.

Ajouter tous les autres ingrédients progressivement et faire une pâte assez ferme.

Former des petites saucisses.

Les poser sur la plaque de cuisson et marquer des petites entailles en diagonale avec le dos d'un couteau.

Cuisson : à four moyen (150 °c) 12 à 15 mn.

Etoiles au chocolat – 03

500 g. de farine
Un verre de lait
150 g. de beurre
300 g. de sucre en poudre
100 g de chocolat noir à cuire
2 cuillères soupe rase de cacao en poudre
2 œufs
Levure chimique : 7 g.
Pincée de sel.

Tourner (bateur) le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange blanchâtre.

Ajouter le chocolat râpé, le sel, les œufs et le cacao.

Mélanger ensuite la farine à laquelle vous avez incorporé la levure.

Ajouter au fur et à mesure un peu de lait (demi-verre) pour

obtenir une pâte lisse bien souple

Abaisser au rouleau la pâte - épaisseur 5 mm et découper des étoiles à l'emporte-pièces.

Disposer sur la tôle (papier cuisson ou tôle beurrée et farinée).
Badigeonner au pinceau avec du lait.
Cuisson : four chaud (180 °C) environ 11 mn.

Attention, ces étoiles brûlent assez facilement, notamment car on a du mal à les voir dorer.

Variantes : parfumer au rhum, ou au Cointreau (4 cl)

Gâteaux de Milan – 08B

Mailanderle

Beurre : 250 g.
Farine : 500 g.
Sucre : 225 g.
5 jaunes d'œufs
2 à 3 CS de crème
Zeste d'un citron
Pincée de sel.
Jaune d'œuf pour dorer.

Mélanger la farine, le sucre ainsi que le zeste de citron.

Ajouter alors les jaunes d'œufs un à un.

Ajouter la crème fraîche, le beurre en petit morceaux.

Pétrir le tout, pour obtenir une pâte souple.

Mettre au frais pour la nuit.

Etendre à 4 mm, détailler des formes à l'emporte-pièces.

Dorer à l'œuf, délayer avec un peu de lait.

Laisser sécher sur la tôle environ 2 heures.

Préchauffer le four à 200 °c.

Enfourner, baisser à 180 °c.

Cuisson environ 12 mn.

Pâte crue : 1.1 Kg



Palets au citron - 08

Sucre semoule : 250 g.
Farine : 500 g.
Beurre : 250 g.
Raisins de Corinthe : 125 g.
Ecorces de citron : 200 g.
Amandes moulues : 125 g.
2 œufs entiers
Cannelle : 10 g.
Clous girofle moulus : 4 g.
Lait pour assouplir la pâte.

Jaunes d'œuf pour dorer.

Hacher les amandes
Couper les écorces de citron.
Couper les raisins en deux.

Dans le bol du robot sabler la farine et le beurre.
Ajouter les autres ingrédients secs peu à peu. (Sucre, raisins, épices, écorces, amandes.

Pétrir avec les œufs, et ajouter peu à peu le lait, environ 6 cl.
La pâte doit être souple, ne plus coller.

Laisser reposer au moins 1 h.

Abaisser la pâte, épaisseur 4 mm. Découper à l'emporte-pièce.

Cuisson : 180 °C, environ 15 mn.

Environ 1, 54 kg de pâte crue, pour 4 plaques de 45 pièces (180 pièces).

Spirales au chocolat – Sablés suisse – 06

Schokolà Schpiràle

Farine : 700 g.
Sucre semoule : 300 g.
Beurre : 400 g.
4 jaunes d'œufs
Eau de vie : 3 cl.
Crème fraîche : 30 g.
Cacao non sucré : 40 g.
Lait pour assouplir la pâte.
Lait pour décorer.

Mélanger sucre et farine, ajouter le beurre et sabler.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un.

Travailler pour obtenir une pâte souple.

Diviser la pâte en deux parts, 2/5 et 3/5.

- La pâte blanche sera parfumée avec l'eau de vie, c'est la pâte blanche.
- L'autre part sera la pâte au chocolat.

Ajouter crème fraîche, et le cacao progressivement. Eventuellement étendre

avec un peu de lait.

Abaisser à 2 mm les deux pâtes, enduire de lait la pâte blanche au pinceau. Poser dessus la pâte au chocolat. Rouler pour que les deux pâtes soient bien collées.

Rouler en boudins de 4 à 5 cm de diamètre. Fariner légèrement et laisser reposer au frais au moins 4 h. Découper quand les rouleaux sont durs, éventuellement mettre au congélateur 1 h.

Poser sur la plaque (papier sulfurisé), un peu de lait pour rendre brillant.

Cuisson environ 13 mn à four moyen (180 °c).



Fingerle – Doigts d'ange – 07

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 250 g.
Beurre froid : 250 g.
Sucre vanillé : 10 g.
Levure chimique : 5 g.
2 œufs entiers
Sucre cristallisé (décor) : 50 g.
Lait pour assouplir la pâte.
Jaunes d'œuf pour dorer.

Battre les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger par ailleurs la farine et la levure.

Couper le beurre en petits dés, incorporer le beurre à la farine pour former une pâte sablée.

Ajouter les œufs blanchis, pétrir pour que la pâte soit homogène, souple.

Laisser reposer au frais 2 heures.

Préparer des petits boudins de pâte d'environ 1 cm de diamètre et 5 cm de long.

Rouler les fingerle dans le sucre cristallisé, et les disposer sur une plaque à pâtisserie en les espaçant.

Cuisson : 12 mn environ à 180 °c.



Sablés de Carspach – 08

Farine : 750 g.

Sucre semoule : 300 g.

Crème fraîche : 450 g.

Beurre : 100 g.

Sucre vanillé : 20 g.

Levure chimique : 15 g.

Sucre cristallisé (décors) : 50 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Lait pour assouplir la pâte.

Sabler farine et beurre dans le bol.
Ajouter progressivement sucre, levure,
vanille.

Battre en ajoutant peu à peu la crème
fraîche.

Laisser reposer la pâte qui est souple,
non collante.

Abaisser à 4 mm, découper à
l'emporte-pièce.

Badigeonner au jaune d'œuf, saupoudrer de sucre cristal, ou cassonade.

Cuisson 10 mn à 180 °c.

Variante : ajouter 3 cl de kirsch dans la pâte.

Anneaux à l'orange – 10

Farine : 500 g.

Sucre semoule : 150 g.

Beurre froid : 250 g.

Sucre vanillé : 10 g.

Levure chimique : 5 g.

2 œufs entiers ou 4 jaunes.

Deux oranges

Pour le glaçage, 100 g. de
sucre glace, un peu de jus
d'orange.

Tourner le beurre mou et le sucre en
mousse.

Ajouter le zeste d'orange, le jus d'un demi-
fruit.

Ajouter les œufs.

Incorporer ensuite la farine avec la levure
mélangée préalablement.

La pâte doit être assez ferme. Laisser
reposer au frais (1 h).

Abaisser la pâte à 4 mm.

Découper des cercles (avec un verre) et
découper le milieu (genre roue de char)

Poser sur plaque (avec un papier cuisson)

Cuisson : Four chaud – 12 mn – 180 °C ou Th° 6

Laisser légèrement refroidir.

Glacer - sucre glace délayé avec le jus d'orange, le pinceau est
indispensable.



Biscuits glacés au rhum – 11

Rhum bredele

Farine : 400 g.
Sucre semoule : 250 g.
Beurre tiède : 200 g.
Sucre vanillé : 10 g.
Levure chimique : 5 g.
3 œufs entiers ou 5 jaunes.
Raisins secs macérés : 100 g.
½ verre de rhum
Pour le glaçage, 80 g. de
sucre glace, un peu de rhum.

Battre le beurre (mou) avec le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter ensuite la farine (la levure y a
été mélangée préalablement) et les
raisins secs.

La pâte doit se tenir un peu... si c'est
trop liquide ajouter un peu de farine.

Déposer sur la tôle beurrée, ou mieux
avec le papier cuisson des petits tas.

Vous pouvez les former avec deux
cuillères à café.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 12 à 13 mn.

Mélanger 80 g de sucre glace avec 2 c. à soupe de
rhum.

Glacer les biscuits encore tièdes avec ce mélange.

Pâte crue : 1.1 Kg – 100 pièces



Spingerle (Anis) – 14

Farine : 500 g.
Sucre glace : 500 g.
Beurre froid : 250 g.
Sucre vanillé : 10 g.
4 œufs entiers
Zeste d'un citron.
Anis en grains : 40 g.

Carbonate d'ammonium 5 g.

Battre longuement le sucre et les œufs
entiers.

Ajouter le carbonate dissous dans un
peu d'eau, puis le zeste de citron et enfin
l'anis.

Ajouter la farine peu à peu.

Laisser reposer au moins 2 h.

Abaisser à 7 mm, confectionner des
rectangles, mouler avec un rouleau
spécial, découper avec une roulette à
pâtisserie.

Laisser sécher sur les tôles à pâtisserie 24 h au frais.

Cuisson : 14 à 15 mn à 170 °c.

Les gâteaux devraient rester bien blanc...

Macarons à la noix de coco – 16

4 blancs d'œufs (130 g.)

Sucre glace : 200 g.

Noix de coco : 250 g.

Zeste d'un citron.

Farine ou maïzena : 20 g.

Un peu de rhum.

Battre très fermes les blancs en neige.

Incorporer progressivement le sucre.

A la main, (palette) incorporer la noix de coco râpée, la farine.

Laisser au froid au moins 2 h. Si la noix de coco râpée est sèche, ne pas

hésiter à prolonger la période de repos.

Former des petits tas à la petite cuillère.

Cuisson : four doux, 150 °C pendant environ 17 mn.



Galettes anglaises –18

BUTTER GALETTE

Farine : 300 g.

Sucre : 200 g.

Beurre : 200 g.

Amandes en poudre : 200 g.

4 jaunes d'œufs

Raisins de Corinthe : 75 g.

Cannelle en poudre : 1 cc

Décoration :

Sucre glace : 150 g.

Un petit verre d'alcool.

Mélanger farine, sucre et cannelle dans le bol.

Ajouter le beurre mou, pétrir rapidement.

Ajouter les amandes, les raisins et successivement les jaunes d'œufs.

Laisser reposer 12 h au frais.

Etaler la pâte à 4 mm.

Découper à l'emporte-pièce, cuire.

Glacer les galettes tièdes.

Cuisson : Th° 6 – 180 °C – pour 15 mn



Croquettes aux noix – 19

Farine : 500 g.
Sucre : 350 g.
Beurre : 200 g.
Noix : 100 g.
4 œufs entiers.
½ paq. De levure
Citronnat : 60 g.
Cannelle en poudre : 4 cc
Sucre vanillé : 30 g.
Décoration :
Sucre glace : 150 g.
Un jus de citron.

Citronnat en petits dés.
Noix hachées grossièrement.

Mélanger farine, sucre, levure, cannelle en poudre, les noix hachées et le citronnat coupé.

Ajouter les œufs

La pâte doit rester ferme, ajouter éventuellement un peu de lait.

Scinder en 10 boudins de Ø 1.5 cm.

Badigeonner de lait, saupoudrer de sucre vanillé.

Cuisson : Th° 6 – 180 °C pendant 15 mn.

Couper à la sortie du four, encore tièdes.

Meringuettes aux amandes – 20

Sucre semoule : 250 g.
Amandes :
- en poudre : 60 g.
- émincées émondées : 80 g.
4 blancs d'œufs (environ 135 g.)

Blancs battus en neige très fermes.

Ajouter le sucre progressivement.
Incorporer les amandes à la palette.

Éventuellement parfumer à la bergamote, ou au citron (huile essentielle comestible)

Disposer en petits tas sur la plaque garnie de papier sulfurisé légèrement fariné.

Cuisson : Th° 4 – 120 °C – pour 25 mn, four doux !



Triangles aux épices – 21

Farine : 350 g.
Sucre : 250 g.
Beurre : 250 g.
Noisettes en poudre : 200 g.
Chapelure de biscuits : 250 g.
4 jaunes d'œufs
Zeste d'un citron.
Epices : une pointe de :
 Cannelle en poudre
 Muscade moulue
 Clous de girofle pilé
: 1 cc
Décoration :
Sucre glace : 150 g.
Café expresso.

Tourner le beurre mou et le sucre en mousse.

Ajouter les œufs un à un, le zeste et les épices.

Ajouter progressivement la farine, les noisettes, la chapelure.

Eventuellement détendre avec du lait pour obtenir une pâte souple.

Laisser reposer 2 h au frais.

Confectionner les petits triangles à l'emporte-pièces, la pâte est étalée à 4 mm.

Glacer les triangles aux épices tièdes.

Mini tartes de Lintz - 22

Farine : 500 g.
1 pincée de sel
Cassonade : 200 g.
Beurre : 200 g.
Amandes en poudre : 250 g.
Chapelure de biscuits : 250 g.
3 œufs entiers
Zeste d'un citron.
Cannelle en poudre : 15 g.
Levure chimique : 7 g.
Cacao en poudre : 15 g.
Zeste d'un citron ou citronnat confit
Garniture :
Confiture de framboise

Mélanger farine, sel, levure, amandes, les épices, le sucre, le cacao.

Sabler ce mélange.

Ajouter progressivement les œufs entiers.

Ajouter le beurre coupé en dés, puis le zeste de citron.

Vous devez obtenir une pâte souple mais ferme, éventuellement ajouter un peu de lait.

Laisser reposer au frais au moins 2 h.

Monter les mini-Lintz en, découpant des ronds pour le fond, et des cercles du même diamètre avec une ouverture.

Cuisson : à 180 °C pour 14 à 15 mn.

Variantes :

Parfumer la pâte au rhum.

Badigeonner avec du lait avant cuisson pour plus de brillant.

Faire ces bredele avec des noisettes au lieu des amandes.

Pâte crue : 1.55 Kg



Macarons aux amandes – 23

4 œufs entiers.
Sucre semoule : 500 g.
Amandes en poudre : 500 g.
Chocolat râpé : 50 g.
Farine : 20 g.

Battre les œufs et le sucre longuement pour obtenir un mélange blanchi, qui doit doubler de volume.

Ajouter les amandes, la farine et le chocolat râpé avec la spatule, bien soulever la masse, ne plus battre.

Disposer sur une plaque garnie d'un papier de cuisson, légèrement farinée.

Cuisson : Th° 5 – 150 °C – pour 15 mn.



Macarons aux dattes – 23B

Amandes hachées gros : 300 g.
Dattes dénoyautées coupées en petits dés : 300 g.
6 blancs d'œufs.
Sucre semoule : 400 g.
Amandes en poudre : 500 g.
Farine : 60 g.
Rhum : 3 cl.

Griller légèrement les amandes, les hacher grossièrement.

Détailler les dattes.

Battre les blancs d'œuf très ferme. Ajouter peu à peu le sucre pour les « serrer ».

Verser le rhum, battre de nouveau.

Incorporer les amandes, les dattes, la farine à la spatule (ne plus battre).

Cuisson : Th° 120 °C pendant 20 mn.

Chauffer les œufs et le sucre à 55 °C maximum permet de mieux blanchir les œufs, et surtout de mieux dissoudre le sucre.

Spaekùlàtüs – Palets moulés – 24

Farine : 500 g.

Sucre semoule : 250 g.

Beurre : 250 g.

Amandes en poudre : 100 g.

2 œufs entiers

Zeste d'un citron.

Cannelle en poudre : 7 g.

Levure chimique : 10 g.

Amandes hachées.

Râper le zeste du citron.

Battre le sucre et le beurre.

Ajouter cannelle, zeste et citron.

Ajouter les œufs progressivement. Puis la farine mélangée à la levure.

Obtenir une pâte souple, repos 1 h, abaisser à 5 mm. Marquer une empreinte (moule ou rouleau spécial).

Badigeonner de blanc d'œuf ou de lait avant d'enfourner.

Eventuellement parsemer d'amandes effilées ou de sucre roux.

Cuisson : Th° 160 °C pendant 15 mn.

Anneaux au rhum – 25

Rhum ringele

Farine : 500 g.

Sucre semoule : 200 g.

Beurre mou : 250 g.

Sucre vanillé : 10 g.

Levure chimique : 5 g.

6 jaunes d'œufs.

Rhum : 4 cl.

Pour le glaçage, 100 g. de sucre glace, un peu de rhum.

Battre le beurre (mou) avec le sucre.

Ajouter progressivement les jaunes d'œufs.

Ajouter ensuite la farine (la levure y a été mélangée préalablement) et le rhum.

La pâte doit se tenir un peu... si c'est trop liquide ajouter un peu de farine.

Repos 1 heure au frais.

Abaisser à 4 mm. Découper des cercles, évider le centre.

Déposer sur la tôle beurrée, ou mieux avec le papier les bredele.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 12 à 13 mn.

Mélanger 80 g de sucre glace avec 2 c. à soupe de rhum.

Glacer les biscuits encore tièdes avec ce mélange.

Trèfles au citron et aux épices – 26

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 250 g.
Beurre mou : 250 g.
Raisins de Corinthe : 125 g.
Ecorce d'orange / citron : 200 g.
Amandes en poudre : 125 g.
1 œuf entier
Cannelle : 10 g.
Clou girofle moulu : 4 g.
Levure chimique : 5 g.
Un jaune d'œuf pour dorer.

Couper les écorces confites en petits dés.

Couper les raisins en deux.

Sabler farine et beurre, ajouter la levure.

Ajouter les épices.

Inclure lentement sucre, amandes, raisins, écorces confites

Ajouter enfin l'œuf, et éventuellement un peu de lait pour obtenir une pâte souple.

Repos au frais une heure.

Abaisser à 4 mm, découper à l'empote pièces.

Dorer avec un jaune d'œuf battu avec du lait.

Cuisson : T° 5/6 (170 °C) environ 13 mn.
Ces bredele brûlent assez vite...

Poids de pâte crue : 1.35 Kg.



Petits fours ordinaires – 27

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 250 g.
Beurre mou : 125 g.
Pincée de sel.
Zeste d'un citron.
Amandes en poudre : 125 g.
3 œufs entiers.
Levure chimique : 10 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Râper le zeste du citron, presser le jus.

Battre œufs et sucre pour obtenir un mélange blanchi.

Ajouter 2/3 de la farine à laquelle la levure a été mélangée.

Inclure le beurre en pommade, le zeste, le jus de citron, le sel.

Ajouter le reste de la farine pour obtenir une pâte souple mais ferme.

Laisser reposer 2 heures.

Abaisser à 4 mm.

Détailler en figures géométriques à l'emporte-pièces.

Dorer avec le jaune d'œuf allongé avec un peu de lait (ou d'eau).

Cuisson : T° 6 (180 °C) 12 à 13 mn.



Petits pains d'épices – 28

Miel (de sapin) : 300 g.
Sucre semoule : 250 g.
Farine : 400 g.
Amandes moulues : 200 g.
Ecorce d'orange / citron : 100 g.
Levure chimique : 11 g.
Une pincée de sel fin.

Epices :

Cannelle : 12 g.
Clou girofle moulu : 2 g.
Muscade moulue : 2 g.

Sucre glace pour la finition.

Hacher les amandes, couper citronnat / orangeat.

Chauffer le miel avec 5 cl d'eau, le sucre, le sel

Ajouter les épices.

Verser la farine dans le bol, ajouter écorces confites, les amandes, la levure.

Verser peu à peu le mélange miel tiède.

Travailler légèrement pour obtenir une pâte souple et bien liée.

Laisser reposer au moins 3 heures, ou mettre en forme et laisser reposer ensuite.

Abaisse à 5 mm, découper à l'emporte pièces ou avec une roulette à pâtisserie.

Cuisson : T° 5 (150 °C) 20 mn.

Le temps de repos est important pour obtenir des pains d'épices levés, pas trop durs.

Pâte crue : 1.36 Kg

Nids de guêpes – Wàschpànàschter- 29

Bâtonnets d'amandes émondés : 350 g.
(ou des amandes effilées)
Sucre semoule : 350 g.
Farine : 20 g.
Chocolat noir râpé : 100 g.
Cannelle : 10 g.
6 blancs d'œufs (260 g.)

Râper le chocolat.

Battre les blancs d'œuf très fermes.
Ajouter le sucre, la farine progressivement.

Incorporer à la palette les amandes, le chocolat, la cannelle.

Former des petites boules de 1.5 cm avec deux cuillères.

Disposer sur une tôle garnie de papier cuisson, légèrement fariné.

Cuisson :

Ou T° 5 (140 °C) - 20 mn.

Ou Th° 100 °C - 60 mn.

Le bredele doit être sec en surface, mais légèrement mou à l'intérieur.

Bâtonnets aux noisettes – 30

Farine : 550 g.
Sucre semoule : 375 g.
Beurre mou : 250 g.
Pincée de sel.
Zeste d'un citron.
Noisettes en poudre : 600 g.
5 œufs entiers.
Lait frais : 6 cl.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Sabler la farine et le beurre.

Ajouter sel, sucre et noisettes moulues.

Mélanger les œufs un à un, ajouter un peu de lait pour obtenir une pâte souple.

Laisser reposer 3 h au frais



Abaisser à 6 mm, découper des bâtonnets par exemple de 2 cm * 6 cm.

Dorer avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 14 à 15 mn, selon la taille des bâtonnets que vous avez choisie.

Macarons noix de coco – 31

Kokos Màkrone

Noix de coco moulue : 200 g.
Sucre semoule : 300 g.
3 œufs entiers (gros)
Beurre : 50 g.
Farine : 15 g. (CS)
Rhum : 3 cl

Tourner en mousse le beurre mou et le sucre.

Incorporer les œufs un à un ; battre longuement.

Ajouter la noix de coco et le rhum.

Si la noix de coco paraît sèche, laisser la pâte au frais environ 6 h.

Former des petits tas sur la tôle revêtue de papier cuisson, légèrement farinée.

Cuisson : T° 5 (150 °C) environ 15 mn

Bretzels sucrés – 32

Farine : 400 g.

Sucre semoule : 100 g.

Beurre mou : 200 g.

Pincée de sel.

Zeste d'un citron.

2 œufs entiers.

Levure chimique : 10 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Verser la farine dans le bol, ajouter la levure.

Mettre dans le creux le beurre mou, le sucre, le zeste, les œufs et le sel.

Pétrir brièvement, la pâte ne doit plus coller.

Laisser reposer 1 h au frais.

Étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur.
Découper avec l'emporte-pièce spécial.

Sinon rouler à la main. Dorer sur le dessus (lait et jaune d'œuf).

Cuisson sur plaque garnie d'un papier cuisson (sulfuré).

Cuisson : T° 7 (200 °C) environ 9 mn

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.



Etoiles tigrées – 34

Farine : 500 g.

Sucre semoule : 200 g.

Beurre mou : 250 g.

Pincée de sel.

Zeste d'un citron.

3 œufs entiers.

Levure chimique : 5 g.

Copeaux de chocolat : 100 g.

Sabler la farine et levure avec le beurre tempéré.

Ajouter le sucre et le sel.

Introduire progressivement les œufs.

Ajouter les copeaux de chocolat à la fin.

Laisser reposer la boule de pâte au frais 2 h.

Étaler à 4 mm, découper les étoiles à l'emporte-pièce.

Badigeonner avec un peu de lait pour le brillant.

Cuisson : T° 5/6 (160 °C) environ 14 mn

Pumbernikel aux fruits confits - 37

4 œufs entiers.
Farine : 500 g.
Sucre semoule : 100 g.
Pincée de sel.
Fruits confits : 150 g.
Amandes effilées : 150 g.
Epices à pain d'épices : 10 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre, blanchir.

Ajouter successivement le sel, les épices, les amandes, les fruits confits coupés en petits dés.

Puis peu à peu la farine.

La pâte doit être assez ferme. Séparer en 4 ou 5, faire des boudins de 2 cm de diamètre. Dorer avec le jaune d'œuf

délayé dans un peu de lait.

Laisser reposer 2 h au moins.

Cuisson : T° 6 (180 °C) environ 13 mn

Laisser refroidir, détailler en tronçons de 1.5 cm au couteau-scie.

Pumbernikel aux amandes - 38

3 œufs entiers.
Farine : 450 g.
Sucre semoule : 300 g.
Pincée de sel.
Amandes effilées : 150 g.
Epices : cannelle : 12 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre, blanchir.

Ajouter successivement les épices, les amandes, puis progressivement la farine.

La pâte doit être assez ferme. Séparer en 4 ou 5, faire des boudins de 2 cm de diamètre.

Dorer avec le jaune d'œuf délayé dans un peu de lait.

Laisser reposer 2 h au moins.

Cuisson : T° 6 (180 °C) environ 15 mn

Laisser refroidir, détailler en tronçons de 1.5 cm au couteau-scie.



Biscuits de Milan – 39

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 100 g.
Beurre mou : 250 g.
Pincée de sel.
Zeste d'un citron.
3 œufs entiers, ou 5 jaunes.

Sucre glace pour décorer :
100 g.
Jus de citron.

Tourner le beurre mou et le sucre en mousse.

Ajouter sel, zeste de citron, les œufs un à un.

Ajouter peu à peu la farine., éventuellement un peu de lait pour avoir une pâte souple.

Abaisser à 4 mm.

Découper des figures à l'emporte-pièce.

Cuisson : T° 6 (180 °C) environ 13 mn
Attention ces bredele brûlent vite...

Glacer à la sortie du four.

Variante :

Dorer au jaune d'œuf et au lait avant cuisson...



Sapins à la cannelle - 40

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 250 g.
Beurre mou : 250 g.
Pincée de sel.
Zeste d'un citron.
3 œufs entiers, ou 5 jaunes.
Cannelle en poudre : 8g.
Sucre glace pour décorer :
100 g.
Un jaune d'œuf pour dorer.

Travailler la farine et le beurre, sabler, jusqu'à totale absorption du beurre.

Ajouter la cannelle, le sucre, le zeste et les œufs un à un.

Mélanger rapidement pour former une pâte souple.

Laisser reposer au moins 4h au frais.

Abaisser la pâte à 4 mm, découper à l'emporte-pièces (forme sapin ?).

Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf battu avec un peu de lait.

Cuisson : T° 6/7 (190 °C) environ 13 mn



Galettes aux amandes – 41

Mandlplätzle

Le bredele sans moule...

300 g. de beurre
500 g. de farine
400 g. de sucre roux (cassonade)
4 jaunes d'œufs
2 cuill. à café de cannelle (5 g.)
200 g. d'amandes en poudre

Tourner en mousse le beurre mou, avec la cassonade et les jaunes d'œufs.
Ajouter ensuite la poudre d'amandes, la cannelle puis la farine progressivement.
La pâte doit être assez ferme.
Former des boudins d'environ 4 cm de diamètre (partager la pâte en 3 parties).

Enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au frais au moins 4 h, pour que les rouleaux soient fermes.

On peut faire appel au congélateur juste avant de couper.

Découper en tranches (rondelles) de 10 mm d'épaisseur.

Disposer sur plaque, attention la pâte peut un peu s'étaler à la cuisson.

Cuisson : 12 mn dans un four chaud (180 °C) ou thermostat 6.

Macarons dattes & noix – 42

Variante de la recette 23.

3 blancs d'œufs.
Sucre semoule : 200 g.
Dattes dénoyautées : 150 g.
Sucre vanillé : 15 g.
Jus d'un citron
Amandes en poudre : 100 g.
Noix hachées : 50 g.
Farine ou maïzena : 40 g.

Hacher les noix, couper les dattes en petits cubes.

Battre les blancs d'œuf très ferme. Ajouter peu à peu le sucre pour les « serrer ».

A la spatule incorporer les amandes, les dattes, la farine (ou maïzena selon votre choix), le jus

de citron, (ne plus battre).

Former des petits tas sur la plaque garnie de papier, et légèrement saupoudrée de farine.

Cuisson : Th° 120 °C pendant 20 mn.

Anis bredele – 43

4 œufs entiers
350 g. de sucre en poudre
450 g. de farine
15 g. d'anis vert (grains)

Mélanger les œufs et le sucre dans un cul de poule ou un grand bol chauffé au bain marie (55 °c).

Battre 15 mn, jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc.

Mélanger l'anis et la farine tamisée ;

incorporer dans la masse précédente.

Dresser des petits dômes avec une poche à douille, embout rond, sur une plaque revêtue de papier cuisson ou légèrement beurrée / farinée.

Laisser reposer au moins 6 h, jusqu'à ce que les gâteaux aient une croûte sèche.)

Cuisson : Four chaud préchauffé – 7 mn – 200 °C ou Th° 7

Laisser légèrement refroidir sur la plaque.



Leckerlis aux noix - 44

500 g. de miel.
Sucre en poudre : 250 g.
Cannelle : 15 g.
Noix de muscade moulue : 3 g.
Clous de girofle moulus : 3g .
Bicarbonate : 15 g.
Ecorce confite : 150 g.
Noix hachées : 300 g.
Farine : 600 g.

Glaçage au blanc d'œuf, sucre glace, jus de citron ou alcool.

Faire fondre le miel à feu doux, ajouter les épices.

Laisser tiédir.

Ajouter les noix, les fruits confits.

Incorporer la farine et la levure mélangée.

Abaisser immédiatement sur une plaque, les proportions conviennent pour une plaque 30 cm * 40 cm.

Laisser reposer au moins 4 h.

Cuisson : Th° 210 °C – 12 à 15 mn.

Découper en carrés, glacer encore tiède.

La recette originale indique de glacer le bloc chaud, de le remettre 3 mn dans le four. Mais au moment de la découpe le glaçage pat en morceaux...

Amandines au chocolat - 45

Beurre mou : 150 g.
Sucre semoule : 250 g
2 œufs entiers.
Chocolat râpé : 150 g.
Amandes hachées : 150 g.
Sucre vanillé
Levure chimique : 6 g.
Farine : 500 g.
Pincée de sel.
Kirsch : 4 cl.
Lait : 10 cl.

Clarifier les œufs. Râper le chocolat.

Travailler le beurre en pommade avec le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat, les amandes, le sucre vanillé, l'alcool, le lait.

Battre rapidement.

Incorporer les blancs battus en neige ferme.

Ajouter la farine et la levure.

La pâte doit être souple, laisser reposer une nuit.

Abaisser à 4 mm, découper à l'emporte-pièces.

Disposer sur une plaque, badigeonner avec du blanc d'œuf légèrement battu.

Cuisson : Th° 180 °C – 11 à 12 mn.

Noisettines – 46

Beurre mou : 250 g.
Sucre semoule : 200 g
2 œufs entiers.
Sucre vanillé
Farine : 300 g.
Noisettes hachées : 200 g.
Pincée de sel.

Un jaune d'œuf pour dorer.
Des demi-noisettes pour décorer.

Battre beurre et sucre en mousse.

Ajouter les œufs, le sucre vanillé et les noisettes hachées.

Incorporer la farine progressivement.

Disposer sur la plaque de cuisson en petits tas (cuillère, ou poche à douille).

Dorer, poser une demi-noisette pour décorer.

Cuisson : Th° 180 °C – 11 à 12 mn.

Poivrettes – 47

Farine : 600 g.
Levure chimique : 11 g.
Sucre semoule : 350 g
2 œufs entiers.
Sucre vanillé
Jus d'un citron
Amandes moulues : 60 g.
Ecorces confites : 60g.
Epices :
Gingembre – girofle, une pointe.
Poivre blanc : 7 g.
Cannelle : 7 g.
Lait : 15 cl.

Glaçage au Kirsch.

Disposer farine et levure dans le bol.

Dans un puits, disposer le sucre, le jus de citron, les épices, les œufs.

Ajouter amandes et fruits confits.

Délayer avec le lait.

Pétrir pour obtenir une pâte souple.

Laisser reposer 3 h au frais.

Abaisser à 6 mm, découper des petits disques.

Disposer sur une plaque farinée et beurrée, ou recouverte de papier cuisson.

Cuisson : Th° 180 °C – 15 mn.

Glacer encore tièdes.

Leckerlis de Bâle - 48

300 g. de miel.
10 cl d'alcool
Sucre en poudre : 200 g.
Cannelle : 12 g.
Anis vert en poudre : 12 g.
Bicarbonate : 7 g.
Noix hachées : 60 g.
Noisettes en poudre : 60 g.
Amandes en poudre : 60 g.
Farine : 500 g.

Glaçage : sucre glace, jus de citron ou alcool chaud.

Tièdir le miel à feu doux, ajouter le sucre, l'alcool.

Ajouter les fruits secs.

Par ailleurs mélanger la farine, les épices, le bicarbonate.

Incorporer à ce mélange le sirop au miel encore tiède. Pétrir pour obtenir une pâte souple, éventuellement allonger avec un jus de citron ou de l'eau.

Abaisser immédiatement à 0.8 cm sur une plaque de cuisson, les proportions

conviennent pour une plaque 30 cm * 40 cm.

Laisser reposer au moins 4 h.

Cuisson : Th° 150 °C – 20 à 25 mn.

Découper en carrés, glacer encore tiède.

La recette originale indique de glacer le bloc chaud, de le remettre 3 mn dans le four. Mais au moment de la découpe le glaçage pat en morceaux...

Pain d'épices à l'Alsacienne – 49

Miel : 250 g.
Sucre semoule : 200 g.
Amandes effilées : 125 g.
Farine : 500 g.
Beurre mou : 250 g.
Amandes moulues : 200 g.
Zeste d'un citron.
Levure chimique : 11 g.
Une pincée de sel fin.
½ verre de kirsch
1 œuf entier.
Epices :
Cannelle : 10 g.
Clou girofle moulu : 4 g.
Muscade moulue : 4 g.
Cardamome moulue : 4 g.

Sucre glace et jus de citron pour la finition.

Faire fondre le miel avec le sucre, le sel
Ajouter les épices, le bicarbonate, le kirsch.

Incorporer la farine.

Ajouter l'œuf, éventuellement un peu de lait. Travailler légèrement pour obtenir une pâte souple et bien liée.

Abaisser à 6 mm, découper à l'emporte pièces (des cœurs ?) ou avec une roulette à pâtisserie.

Laisser reposer au moins 6 heures.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 13 mn.

Glacer à la sortie du four, encore tiède.

Le temps de repos est important pour obtenir des pains d'épices levés, pas trop durs.

On peut aussi décorer avec du chocolat fondu.

Sablés souabes – 50

Schwowabredela

Beurre : 250 g.
Farine : 600 g.
Sucre blond : 250 g.
Levure chimique : 11 g.
2 œufs entiers.
Chapelure de biscuits : 200 g.
Amandes moulues : 250 g.
Ecorces confites : 150g.
Cannelle : 10 g.
Lait : 15 cl.

Un jaune d'œuf pour dorer.

Mélanger tous les ingrédients secs dans le bol.

Introduire le beurre et les œufs, travailler rapidement et ajouter le lait nécessaire pour obtenir une pâte souple,

Laisser cette boule de pâte reposer au frais 2 h au moins.

Abaisse de pâte à 4 ou 5 mm, découper à l'emporte-pièce.

Dorer avec du lait et un jaune délayés.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 12 à 13 mn.

Créoles au rhum – 51

Beurre : 370 g.
Sucre en poudre : 200 g.
Farine : 500 g.
Raisins secs : 150 g. (à faire macérer dans le rhum).
2 œufs entiers.

Sucre glace et rhum.

Sabler le beurre, le sucre et la farine.

Ajouter les œufs un à un.

Ajouter délicatement les raisins macérés.

Réserver au froid 3 ou 4h, la pâte est un peu collante.

Former des boudins de 1.5 cm de diamètre, refroidir encore (congélateur quelques instants) pour couper des rondelles d'environ 1 cm.

Disposer sur la plaque de cuisson, assez espacées car les créoles vont s'étendre un peu.

Cuisson : T° 6 (180 °C) 15 mn.

Glacer à la sortie du four.

Croquettes de Saverne – Arlequins – 52

Beurre : 200 g.
Sucre en poudre : 150 g.
Zeste d'un citron
Farine : 400 g.
Amandes brutes : 100 g.
Pistaches : 50 g.
Cerises confites : 100 g.
2 œufs entiers.

Utiliser des Bigarreaux rouges confites, des amandes brutes éventuellement coupées en deux dans la longueur, des pistaches évidemment non salées.

Battre le beurre mou et le sucre.

Ajouter le zeste de citron et les œufs.

Ajouter les fruits secs, puis la farine.

Abaisser épais, 1.5 cm en deux rectangles égaux.

Parsemer une abaisse de cerises confites, badigeonner de lait pour coller dessus l'autre abaisse. Rouler pour bien coller les deux.

Laisser reposer 12h au froid.

Découper des bandes de 3 cm de large, pour obtenir des carrés de 3 cm de côté. Couper ensuite des croquettes de 5 mm d'épaisseur, disposer sur les plaques.

Cuisson : T° 5/6 (160 °C) 12 mn. Les croquettes devraient rester blanches, légèrement dorées en dessous.

Sablés de Carspach – 53

Sucre semoule : 250 g
Sucre vanillé : 15 g.
Farine : 500 g.
Beurre : 50 g.
Un œuf entier.
Crème fraîche épaisse : 6 CS.
Kirsch : 3 cl
Levure chimique : 11 g.

Un jaune d'œuf pour dorer.
Lait pour assouplir la pâte.

d'œuf.

Cuisson : 10 mn à 160 °c.

Battre les sucres et le beurre.

Ajouter les œufs, le kirsch.

Ajouter progressivement la farine avec la levure.

Battre en ajoutant peu à peu la crème fraîche.

Laisser reposer 2 h la pâte qui est souple, non collante.

Abaisser à 4 mm, découper à l'emporte-pièce. Badigeonner au jaune

Galettes à l'angélique – 53B

Galette nantaise

Œuf :
4 jaunes
2 blancs
Sucre semoule : 200 g
Eau de fleur d'oranger : 5 cl
Farine : 500 g.
Angélique confite : 100 g.
Beurre salé : 200 g.
.
Un jaune d'œuf pour dorer.
Lait pour assouplir la pâte.

Battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre et le parfum.

Puis la moitié de la farine.

Ajouter l'angélique coupée en petits dés.

Puis le reste de la farine et le beurre coupé en petits dés pour obtenir une pâte souple, mais qui se tient.

Repos au frais 1 h.

Abaisser à 6 mm. Découper les galettes, dorer à l'œuf.

Cuisson : 8 à 10 mn à 150 °c.

Pain d'épices blanc – 54

Sucre glace : 400 g.
Blanc d'œuf : 150 g..
Amandes moulues : 400 g. :
Zeste d'un citron.
Citronnat : 100 g.
Orangeat : 150 g.
Cannelle en poudre : 5 g.

- Le zeste
- Les amandes

Chauffer en remuant régulièrement les blancs avec le sucre, jusqu'à 55°C.

Battre en neige très ferme.

Ajouter ensuite délicatement

- Les fruits confits
- La cannelle

Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de jus de citron.

Saupoudrer d'un peu de farine le papier cuisson.

Mouler à la cuillère (petits tas de Ø 2 cm).

Cuisson : Four moyen, Th° 6, 160 °C pendant 14 à 16 mn.

Les pains d'épices doivent rester blanc, voire légèrement dorés...

Hernele – 55

Fer à cheval

Farine : 400 g.
Noisettes moulues : 170 g. :
Beurre : 250 g.
Sucre en poudre : 200 g et 100 g. pour la finition.
Un œuf entier.
Sucre vanillé : 50 g.
Rhum et lait.

Sabler la farine avec le sucre et les noisettes ou les amandes moulues.

Ajouter 15 g. de sucre vanillé.

Incorporer l'œuf, le beurre par petits morceaux.

Pétrir jusqu'à absorption totale.

Quand la pâte est bien souple, former des petits cylindres de 5 cm de long.

Cintrer en fer à cheval. Disposer sur la tôle de cuisson garnie d'un papier cuisson.

Cuisson : Th° 6, 180 °c pendant 12 à 14 mn.

Préparer 100 g. de sucre semoule et le reste du sucre vanillé.

A la sortie du four, rouler les bredele dans ce sucre aromatisé.

Anis bredele – 56

Voir aussi recette 43.

6 œufs entiers (ou 5 gros)
500 g. de sucre en poudre
550 g. de farine
30 g. d'anis vert (grains)
Vanille : sucre vanillé ou
extrait liquide).

Battre les œufs, le sucre et la vanille dans un cul de poule ou un grand bol chauffé au bain marie (55 °C).

Battre 20 mn, longuement, jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc.

Mélanger l'anis et la farine tamisée ; incorporer dans la masse précédente.

Dresser des petits dômes avec une poche à douille, embout rond, sur une plaque

revêtue de papier cuisson ou légèrement beurrée / farinée.

Laisser reposer au moins 6 h, jusqu'à ce que les gâteaux aient une croûte sèche.)

Cuisson : Four chaud préchauffé – 10 mn – 180 °C ou Th° 6

Laisser légèrement refroidir sur la plaque.

Galettes fleur d'oranger – 57

Amandes moulues : 200 g.
Eau de fleur d'oranger : 70 g.
Beurre : 250 g.
Sucre en poudre : 250 g.
Farine : 550 g.
1 œuf entier
Pincée de sel.
Levure : 11 g.

Dorure : 1 jaune d'œuf, 30 g.
de crème fraîche, 100 g. de
sucre cristal.

Humecter les amandes avec la fleur d'oranger.

Sabler les ingrédients secs, avec le beurre, la levure et le sel.

Ajouter ensuite les amandes imbibées.

Introduire l'œuf.

Malaxer avec un peu de lait si nécessaire pour obtenir une pâte souple.

Repos environ 2 h.

Abaisser à 5 mm, découper à l'emporte-pièce. Dorer avec le mélange jaune d'œuf, crème et saupoudrer de sucre cristal.

Cuisson : Four chaud chaud – 10 mn – 180 °C ou Th° 6

Pâte crue : 1.4 kg, 190 pièces de Ø 4 cm.

Délice des ruches – 58

Miel : 250 g.
Sucre en poudre : 120 g.
Sucre vanillé - Lait
Beurre : 125 g.
Jus d'un citron
Farine : 500 g.
Pincée de sel.
Amandes moulues : 60 g.
Cannelle : 12 g.
Cardamome : 12 g.

Dorure : 2 jaunes d'œuf.

Chauffer à feu doux le miel, les sucres, le beurre, 5 cl de lait.

Bien mélanger, laisser tiédir.

Ajouter sel, jus de citron et les épices.

Incorporer progressivement la farine avec la levure mélangée.

Ajouter les amandes

Laisser reposer au frais 2 h.

Abaissier à 5 mm, découper à l'emporte pièces. Dorer avec le jaune d'œuf délayé dans du lait.

Cuisson : T° 180 °C – 14 mn.

Palets au vin blanc – 60

Wisswin Gedicht

Farine : 600 g.
Sucre en poudre : 450 g.
Beurre : 450 g.
Amandes moulues : 200 g.
Vin blanc : 80 g.
1 œuf entier
Pincée de sel.
Cannelle : 15 g.

Dorure : 2 jaunes d'œuf.

Ramollir le beurre.

Sucre et beurre en cube dans le bol.

Battre en mousse.

Ajouter vin blanc et cannelle.

Peu à peu ajouter la farine.

Repos au frais pendant 2 h.

Abaissier à 4 mm, découper.

Laisser au repos 1 nuit.

Le lendemain, badigeonner au pinceau puis cuire à four chaud.

Cuisson : Four chaud préchauffé – 10 à 12 mn – 180 °C ou Th° 6

Diamants – 61

Sablés roulés dans le sucre

Farine : 600 g.
Cassonade : 250 g.
Beurre : 450 g.
2 œufs entiers.
Pincée de sel.
Cannelle : 5 g.

Dorure : 2 jaunes d'œuf.

Ce bredele peut aussi être parfumé aux épices à pain d'épices.

Beurre mou et cassonade dans le robot.

Ajouter ensuite la farine, l'épice.

Amalgamez avec les œufs. Rouler ensuite, mettre au frais pour que la pâte durcisse.

Les boudins doivent faire environ 3 cm.

Enduire les rouleaux de jaune d'œuf légèrement allongé de lait, rouler dans la cassonade.

Eventuellement mettre ces rouleaux au congélateur 20 mn, pour couper ensuite des ronds de 6 à 8 mm.

Disposer sur la tôle.

Cuisson : Four à 180 °C (Th° 6) pendant 12 à 15 mn.

Ces « diamants » peuvent aussi être aromatisés au rhum.

Noisettins – 62

Beurre : 300 g.
Sucre semoule : 200 g
Sucre vanillé
2 œufs entiers.
Farine : 500 g.
Noisettes hachées : 200 g.
Pincée de sel.

Un jaune d'œuf pour dorer.
Des demi-noisettes pour décorer.

Battre beurre et sucre en mousse.

Ajouter les œufs, le sucre vanillé et les noisettes hachées.

Incorporer la farine progressivement.

Disposer sur la plaque de cuisson en petits cylindres : faire des petits boudins les couper à 2 cm, un peu de dorure et poser une noisette dessus.

Cuisson : Th° 170 °C – 10 à 12 mn.



Petits gâteaux aux épices - 63

Farine : 500 g.
Sucre semoule : 300 g
4 jaunes d'œufs
Beurre : 300 g.
Zeste d'un citron.

Epices :

Girofle, 2 pointes de couteaux.
Cannelle : 7 g.

Décoration :

Un blanc d'œuf et des demi-amandes mondées.

Tourner le beurre en mousse.
Ajouter le sucre et les épices.
Ensuite ajouter les jaunes d'œufs.
Enfin ajouter la farine progressivement pour obtenir une pâte homogène.

Abaissier à 4 mm ; découper des rectangles de 6 cm par 3 cm.

Décorer en badigeonnant avec du blanc d'œuf légèrement battu, avec des demi-amandes mondées aux quatre coins.

Cuisson : Th° 170 °C – 10 à 12 mn

Pour monder les amandes, les plonger quelques minutes dans de l'eau très chaude. La peau partira très facilement, fendre en deux avec un petit couteau.

Petits bredele aux marrons – 64

« Patte d'ours »

Farines : 500 g.
(un tier de farine de châtaigne si possible)
1 pincée de sel
Sucre : 180 g.
Beurre : 250 g.
Noisettes en poudre : 200 g.
3 œufs entiers
Crème de marrons : 250 g.
Rhum (au besoin) : 4 cl.

Garniture :

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

Battre le beurre avec le sucre en mousse.

Incorporer les noisettes, les œufs, et la crème de marrons.

Verser peu à peu la farine pour obtenir une pâte souple.

Laisser reposer au frais au moins une heure.

Former des petites boules que vous disposez sur la plaque de cuisson garnie d'un papier.

Marquer délicatement (écraser légèrement avec une fourchette) ces petites boules pour former ces bredele.

Cuire 10 à 12 mn, four à 180 °c (Th. 6).
Saupoudrer dès la sortie du four, façon neige.

Variantes :

Parfumer au rhum, ou avec 50 g. de chocolat.

