

Testés & approuvés!

# Biscuits de Noël

EXTRAITS DU LIVRE 'BISCUITS DE NOËL' D'EVA HARLÉ



# Étoiles à la cannelle

**POUR 40 ÉTOILES**  
15 min de préparation  
2h de repos  
10 à 12 min de cuisson

Facile  
Bon marché

**MATÉRIEL**  
Batteur  
Rouleau à pâtisserie  
Emporte-pièce en forme d'étoile  
Maryse, pinceau  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé

3 blancs d'oeufs • 250 g de sucre glace • 2 cuil. à soupe de cannelle • 2 cuil. à soupe de jus d'orange • 300 g de poudre d'amandes • Farine (pour le plan de travail)

- 1** Montez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez alors le sucre glace et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue devienne lisse et brillante. Prélevez 4 cuillères à soupe de meringue et réservez dans un bol.
- 2** Mélangez le reste de la meringue avec la cannelle, le jus d'orange et les amandes en poudre. Pétrissez la pâte entre vos mains et formez une boule. Si la pâte est trop collante, ajoutez 1 cuillère d'amandes en poudre. Laissez reposer la boule de pâte pendant 2h au réfrigérateur.
- 3** Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 6 à 7 mm. Découpez les étoiles à l'emporte-pièce et disposez les biscuits au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez le reste de la meringue sur les étoiles à l'aide d'une maryse ou d'un pinceau. Enfournes les biscuits pour 10 à 12 min. Les étoiles ne doivent pas trop cuire, il faut qu'elles restent moelleuses à l'intérieur.
- 5** Elles se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.



# Spéculoos

## POUR 40 SPÉCULOOS

15 min de préparation

1h de repos

8 à 10 min de cuisson

Facile

Bon marché

## MATÉRIEL

Rouleau à pâtisserie

Emporte-pièce

de votre choix

Plaque de cuisson

Papier sulfurisé

125 g de beurre (à température ambiante) • 125 g de cassonade (ou vergeoise brune) • 1 oeuf • 250 g de farine • 1 cuil. à café rase de levure chimique • 1 pincée de sel • 2 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 pincée de poudre de girofle • 1 pincée de gingembre en poudre • 1 pincée de badiane (anis étoilé) en poudre • 2 pincées de muscade en poudre

- 1** Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez l'œuf. Versez doucement la farine, la levure chimique, le sel et les épices en remuant à la cuillère en bois puis avec vos mains. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer pendant 1h au réfrigérateur.
- 2** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lorsque la pâte a durci, déposez-la sur le plan de travail fariné, puis étalez-la finement au rouleau à pâtisserie. Si la pâte colle, ajoutez de la farine.
- 3** Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4** Enfournes les speculoos pour 8 à 10 min. Laissez-les refroidir sur la plaque avant de les manipuler, car ils sont fragiles.



# Boules de Linz

**POUR 50 BISCUITS**  
25 min de préparation  
2h de repos  
15 à 20 min de cuisson

**MATÉRIEL**  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé

Facile  
Bon marché

130 g de beurre (à température ambiante) • 130 g de sucre • 1 oeuf • 130 g de farine • 1 cuil. à café rase de levure chimique • 130 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café de mélange quatre-épices • ½ pot de confiture de framboises

- 1** Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez l'œuf. Versez doucement la farine, la levure chimique, le sel et les épices en remuant à la cuillère en bois puis avec vos mains. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer pendant 1h au réfrigérateur.
- 2** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lorsque la pâte a durci, déposez-la sur le plan de travail fariné, puis étalez-la finement au rouleau à pâtisserie. Si la pâte colle, ajoutez de la farine.
- 3** Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4** Enfourez les speculoos pour 8 à 10 min. Laissez-les refroidir sur la plaque avant de les manipuler, car ils sont fragiles.



# Sablés à la cannelle

**POUR 30 BISCUITS**  
10 min de préparation  
8 à 10 min de cuisson

Facile  
Bon marché

**MATÉRIEL**  
Rouleau à pâtisserie  
Emporte-pièce  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé  
Pinceau alimentaire

---

100 g de beurre (à température ambiante) • 60 g de sucre en poudre • 1 oeuf • 40 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café de cannelle • 210 g de farine • 1 pincée de levure chimique **pour le glaçage** • 60 g de sucre glace • Vermicelles en chocolat

---

- 1** Mélangez le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoutez l'oeuf, la poudre d'amandes, la cannelle, la farine et la levure chimique. Mélangez à la cuillère en bois, puis terminez avec les mains.
- 2** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Formez une boule de pâte. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en une abaisse de 4 à 5 mm d'épaisseur. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- 3** Enfourez les biscuits pour 8 à 10 min, surveillez la cuisson car ils ne doivent pas trop colorer. Laissez-les refroidir sur la plaque, les sablés sont très fragiles lorsqu'ils sont chauds.
- 4** Mélangez le sucre glace avec quelques gouttes d'eau. Au pinceau, badigeonnez les biscuits refroidis et saupoudrez de vermicelles en chocolat.
- 5** Laissez-les sécher avant de les ranger dans une boîte en fer. Ils se conservent ainsi plusieurs semaines.



# Sablés aux amandes

**POUR 50 BISCUITS**  
15 min de préparation  
1 nuit de repos  
12 à 14 min de cuisson

Facile  
Bon marché

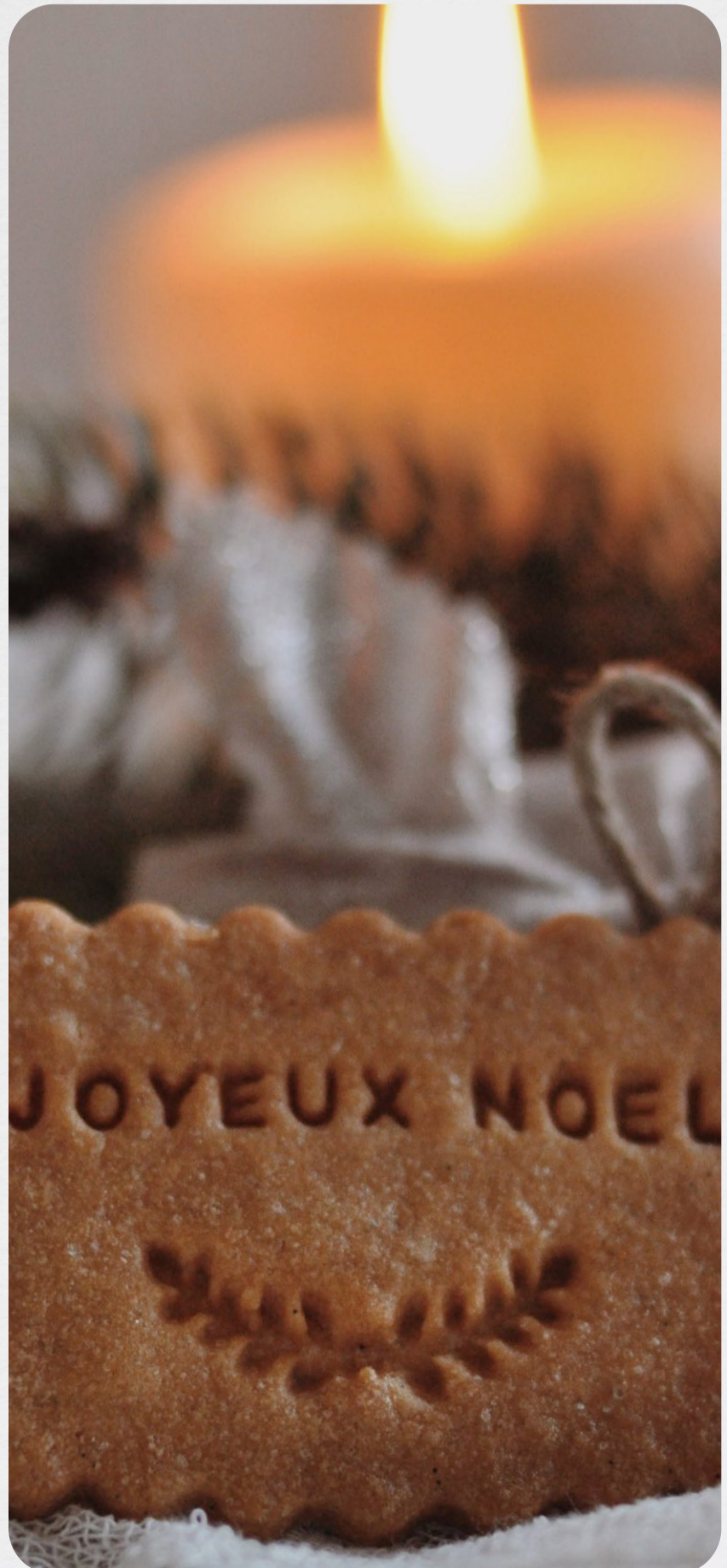
**MATÉRIEL**  
Rouleau à pâtisserie  
Emporte-pièce  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé  
Pinceau alimentaire

270 g de beurre (à température ambiante) • 500 g de farine • 2 oeufs entiers • 150 g de poudre d'amandes • 250 g de sucre • 20 g de cannelle • 1 cuil. à soupe de jus de citron **pour le glaçage** • 1 jaune d'oeuf • 1 cuil. à soupe de lait

- 1** La veille, préparez la pâte: dans un saladier, mélangez le beurre et la farine entre vos doigts. Ajoutez les oeufs, les amandes en poudre, le sucre, la cannelle et le jus de citron. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 2** Étalez la pâte en une abaisse de 4 à 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez la pâte à l'emporte-pièce. Disposez les biscuits sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Laissez reposer les biscuits 1 nuit dans une pièce tempérée.
- 3** Le jour même, mélangez le jaune d'oeuf et le lait et badigeonnez les biscuits de ce mélange avec un pinceau.
- 4** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Enfournez les biscuits pour 12 à 14 min, surveillez la cuisson car ils ne doivent pas trop colorer.
- 5** Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.

## À SAVOIR

*C'est LA recette traditionnelle de nos grands-mères que l'on trouve dans à peu près toutes les familles.*



# Palets des dames

**POUR 30 BISCUITS**  
10 min de préparation  
1 nuit de repos  
(idéalement)  
10 min de cuisson

**MATÉRIEL**  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé

Facile  
Bon marché

---

125 g de beurre (à température ambiante) • 125 g de sucre glace • 2 oeufs • 150 g de farine • 50 g de poudre d'amandes • 50 g de raisins secs • 10 cl de rhum

---

- 1** La veille, faites mariner les raisins secs dans le rhum. (Si vous êtes pressé, faites-les chauffer dans une casserole avec le rhum pendant quelques minutes. Ils gonfleront plus rapidement.)
- 2** Le jour même, mélangez le beurre mou et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoutez les oeufs entiers et fouettez. Incorporez la farine et la poudre d'amandes petit à petit en remuant délicatement. Ajoutez les raisins égouttés à la préparation.
- 3** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Disposez des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien.
- 4** Enfourez les biscuits pour 10 min. Surveillez la cuisson pour qu'ils ne colorent pas trop. Ils sont mous à la sortie du four, laissez-les tiédir sur la plaque avant de les manipuler.
- 5** Ils se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.



# Sablés à la clémentine

**POUR 50 BISCUITS**  
15 min de préparation  
1 h de repos  
8 à 10 min de cuisson

Facile  
Bon marché

**MATÉRIEL**  
Rouleau à pâtisserie  
Emporte-pièce  
Plaque de cuisson  
Grille  
Papier sulfurisé  
Pinceau alimentaire

120 g de beurre (à température ambiante) • 120 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 2 clémentines • 1 zeste de clémentine • 200 g de farine • 100 g de Maïzena® • 1 cuil. à soupe de cannelle **pour le glaçage** • ½ clémentine (le jus) • Sucre glace • ½ cuil. à café de cannelle

- 1** Mélangez le beurre avec le sucre et remuez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les jaunes d'œufs. Pressez les clémentines et prélevez le zeste de l'une d'elles. Ajoutez-le au mélange.
- 2** Ajoutez ensuite la farine et la Maïzena. Pétrissez la pâte avec vos mains, jusqu'à obtenir une belle pâte souple. N'hésitez pas à ajouter un peu de farine si la pâte colle. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer pendant 1h à température ambiante.
- 3** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez la pâte à l'emporte-pièce. Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
- 4** Enfournez pour 8 à 10 min en fonction de l'épaisseur des biscuits.
- 5** Laissez les biscuits refroidir sur une grille. Pendant ce temps, préparez le glaçage : mélangez un peu de jus de clémentine dans le sucre glace et la cannelle, jusqu'à obtenir une consistance bien lisse et pas trop liquide. Au pinceau, badigeonnez les biscuits refroidis. Ils se conservent plusieurs semaines dans une boîte en fer.

