Recette de Noël

Les Biscuits de la joie de Sainte Hildegarde

Ingrédients

100 g de beurre fondu
100 g de sucre complet
2 jaunes d'oeufs
6 g de cannelle
6 g de noix de muscade
15 clous de girofle moulus
250 g de farine d'épeautre

Astuce

On trouve dans certains magasins spécialisés ou en ligne un mélange d'épices prêt à l'emploi appelé "Épices de la Joie".



Préparation

1- Dans un grand bol, travaillez ensemble le beurre fondu, le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à obtenir une texture homogène.

2- Incorporez ensuite les épices ainsi que la farine tamisée, puis mélangez de nouveau jusqu'à former une pâte lisse.

3- Farinez légèrement votre plan de travail, puis étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 à 3 mm. À l'aide d'emporte-pièces, découpez vos biscuits selon les formes désirées.

4- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Savourez ces biscuits en petites quantités — trois à cinq par jour suffisent pour un moment de gourmandise.

Prince
de la Paix

Recette de Noël

Biscuit de Noël demi-lune aux amandes et à la vanille

Ingrédients

200g de beurre mou
100g de poudre d'amande
300g de farine
60g de sucre
Sucre vanillé ou extrait de vanille pour aromatiser
Un peu de sucre blanc pour panner les gâteaux

Préparation

1- Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter le jaune d'oeuf, bien mélanger.

2- Ajouter la poudre d'amande. Intégrer le sucre vanillé ou l'extrait de vanille à la préparation puis incorporer doucement, en plusieurs fois, la farine. Obtenir un mélange homogène.

3- Filmer la pâte au contact et la faire reposer au moins ½ heure au frais, au mieux deux heures.

4- Sortir la pâte du frigidaire, l'étaler en gardant une épaisseur de 1cm, découper des bandes puis des rectangles pour modeler les demi-lunes. Rouler les demi-lunes dans le sucre blancs. Placer les demi-lunes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

5- Enfourner pour 15 minutes à 180°. Bonne dégustation !

Prince de la Paix

