
EMMA WINTER
LE LIVRE COMPLET
DES BISCUITS
DE NOËL
Recettes classiques, festives et irrésistibles pour des fêtes plus gourmandes
CUISINEZ
PARTAGEZ
CÉLÉBREZ
NOËL
EMMA WINTER

LIBROVA

LIVRE 1

Le livre complet des biscuits de Noël

Recettes classiques, festives et irrésistibles pour des fêtes plus douces

Cuisinez · Partagez · Célébrez

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Votre espace client
Tous les livres de la collection sont toujours disponibles à cette adresse : https://librova.eu/fr-fr/pages/espace-client-patisserie-noel-x7q4m2

Le livre complet des biscuits de Noël – Recettes classiques, festives et irrésistibles pour des fêtes plus douces
Emma Winter

© 2026 Librova. Tous droits réservés. Cette publication est destinée exclusivement à l'usage personnel de l'acheteur. Toute copie, diffusion ou revente sans l'autorisation de l'éditeur est interdite.

Attention : ces recettes contiennent des ingrédients pouvant provoquer des allergies (gluten, œuf, lait, fruits à coque, etc.) : vérifiez toujours les ingrédients si vous cuisinez pour une personne allergique ou intolérante. Ne servez pas de préparations à base d'œuf cru aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées ou immunodéprimées ; utilisez les alternatives proposées. Quand les enfants aident en cuisine, c'est toujours un adulte qui s'occupe du four, de l'huile chaude et des couteaux. Les boissons et sirops alcoolisés ne sont pas destinés aux enfants. Les temps et températures dépendent de votre four : surveillez toujours la première fournée.

Sommaire

1. Un mot de l’autrice
2. Avant de commencer
3. Biscuits classiques
4. Gingembre et épices
5. Biscuits fourrés et décorés
6. Traditions portugaises et du monde
7. Glaçage et décoration, pas à pas
8. Biscuits à offrir et planning de pâtisserie

Un mot de l’autrice

Il y a, en décembre, un moment que j’adore : celui où la première plaque de biscuits sort du four et où toute la maison sent le beurre, la cannelle et l’orange. Quelqu’un entre dans la cuisine « juste pour jeter un œil », et finit par y rester.

J’ai écrit ce livre pour que ce moment soit facile à retrouver, même si vous n’avez jamais fait un seul biscuit. J’y ai réuni des recettes classiques, des biscuits au pain d’épices et aux épices, des biscuits fourrés et décorés, ainsi que quelques traditions du Portugal et d’autres pays qui font aussi bel effet sur une table de Noël.

Chaque recette suit le même chemin : des ingrédients pesés en grammes, des étapes numérotées, la température du four et, surtout, les signes qui vous disent que les biscuits sont prêts. À la fin de chaque recette, une note vous indique combien de temps les biscuits se conservent, avec une idée de variante ou une erreur à éviter.

Si vous débutez, lisez d’abord le chapitre « Avant de commencer ». Il ne fait que quelques pages et vous évitera bien des fournées ratées. Choisissez ensuite une recette marquée « Facile » et avancez à votre rythme.

À la fin du livre, vous trouverez des idées pour emballer et offrir vos biscuits, ainsi qu'un planning de pâtisserie pour décembre : vos biscuits seront prêts à temps, sans course de dernière minute la veille de Noël.

Allumez le four, appelez celles et ceux qui aiment donner un coup de main, et amusez-vous. Les biscuits n'ont pas besoin d'être parfaits pour être les meilleurs de la saison des fêtes.

Avec toute mon affection,
Emma Winter

Avant de commencer

Faire des biscuits est simple, mais il existe une demi-douzaine de règles qui changent tout. Lisez ce chapitre une fois, puis revenez-y chaque fois que vous avez un doute.

Pour bien démarrer

1. Lisez la recette en entier avant de commencer.
2. Sortez le beurre et les œufs du réfrigérateur 1 heure à l'avance (sauf si la recette demande du beurre froid).
3. Pesez tous les ingrédients et gardez-les à portée de main.
4. Recouvrez les plaques de papier sulfurisé.
5. Allumez le four 15 minutes avant d'enfourner la première plaque.
6. Faites d'abord une petite fournée d'essai de 4 ou 5 biscuits pour apprivoiser votre four.

Si c'est la première fois que vous faites des biscuits, commencez par ces trois recettes : les sablés au beurre à l'emporte-pièce (chapitre 3), les premiers biscuits au pain d'épices (chapitre 4) et les biscuits à la confiture de figues (chapitre 5).

Le matériel

Nul besoin de matériel coûteux. Avec ce qui suit, vous pouvez réaliser presque toutes les recettes du livre :

- **Une balance de cuisine.** C'est l'outil le plus important. En pâtisserie, peser donne des résultats bien plus fiables que mesurer en tasses.
- **Deux grands saladiers**, un pour les ingrédients secs et un pour les ingrédients humides.
- **Un batteur électrique** (un batteur à main suffit). Vous pouvez aussi battre à la main avec un fouet, mais c'est plus long.
- **Une spatule en silicone** et une cuillère en bois.
- **Un rouleau à pâtisserie.** À défaut, une bouteille en verre lisse fait l'affaire.
- **Deux plaques de cuisson** et du **papier sulfurisé** (ou des tapis en silicone).
- **Une grille** pour le refroidissement. Vous pouvez utiliser la grille du four.
- **Des emporte-pièces** : un rond et un ou deux motifs de Noël (étoile, sapin, bonhomme en pain d'épices). Un verre à bord fin découpe aussi des ronds.
- **Du film alimentaire**, pour envelopper la pâte avant de la mettre au frais.

- **Une poche à douille** avec une douille cannelée, uniquement pour les sablés à la poche. Pour décorer au glaçage, un sachet de congélation dont on coupe un coin suffit.
- **Les mesures en cuillères.** Dans ce livre, 1 cuillère à soupe (c. à s.) = 15 ml et 1 cuillère à café (c. à c.) = 5 ml, toujours rases.

Les ingrédients

- **Farine :** utilisez de la farine de blé T45 ou T55 (farine blanche ordinaire, sans agent levant). Quand une recette demande un agent levant, ajoutez de la levure chimique séparément.
- **Beurre doux.** Si vous n'avez que du beurre demi-sel, supprimez la pincée de sel de la recette. N'utilisez pas de margarine à tartiner : elle contient plus d'eau et les biscuits s'étalent.
- **Œufs moyens** (environ 50 g sans la coquille). Un blanc d'œuf pèse environ 35 g et un jaune environ 18 g.
- **Sucre :** sucre en poudre, sucre glace (pour les glaçages et les pâtes fines) et sucre roux (il apporte de la couleur, du moelleux et un goût de caramel).
- **La levure chimique et le bicarbonate de soude** ne sont pas la même chose. Utilisez ce que la recette indique,

dans la quantité exacte.

- **Épices :** cannelle, gingembre moulu, clous de girofle moulus, noix de muscade et anis. Les épices de plus d'un an perdent leur arôme : achetez de petits pots.
- **Mélasse ou miel foncé**, pour le pain d'épices.
- **Fruits à coque :** amandes (entières, effilées et en poudre), noix et pignons de pin. Conservez-les dans un bocal fermé, dans un endroit frais.
- **Chocolat noir de pâtisserie** et **cacao en poudre non sucré**. Le chocolat en poudre sucré pour boisson ne remplace pas le cacao dans les pâtes.
- **Zestes de citron et d'orange :** râpez uniquement la partie colorée de l'écorce, car la partie blanche est amère. Choisissez des agrumes non traités et lavez-les bien.

Beurre mou, beurre froid

Le beurre mou est un beurre qui cède quand on appuie dessus avec un doigt, mais qui garde sa forme. Il ne doit être ni brillant ni fondu. Si vous avez oublié de le sortir du réfrigérateur, coupez-le en petits dés et patientez 20 minutes.

Le beurre froid sert pour les pâtes travaillées à la main (comme les demi-lunes ou les Linzer). Coupez-le en dés et travaillez vite, pour qu'il ne se réchauffe pas.

Pourquoi la pâte va au réfrigérateur

Presque toutes les pâtes à biscuits se reposent au frais. Le froid raffermit le beurre, et ainsi la pâte :

- s'étale sans coller au rouleau ;
- ne s'étale pas à la cuisson, et les formes restent nettes ;
- a plus de goût, car la farine absorbe les liquides.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, en un disque plat de 2 cm d'épaisseur. Un disque refroidit beaucoup plus vite qu'une boule. Si la pâte devient trop dure, laissez-la 10 minutes à température ambiante avant de l'étaler.

Étaler la pâte

1. Placez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Ainsi, vous n'avez pas besoin de farine en plus, qui dessèche les biscuits.
2. Étalez du centre vers l'extérieur, en tournant la pâte d'un quart de tour de temps en temps.
3. La bonne épaisseur pour la plupart des biscuits à l'emporte-pièce est de **4 à 5 mm**. Deux règles ou deux piques en bois placées de chaque côté vous aident à garder une épaisseur régulière.
4. Si la pâte ramollit pendant que vous travaillez, remettez-la au réfrigérateur, toujours entre les feuilles de papier,

pendant 10 minutes.

Découper

- Trempez l'emporte-pièce dans la farine avant chaque découpe. Appuyez bien droit, sans tourner.
- Découpez les formes bien rapprochées, pour qu'il reste peu de chutes de pâte.
- Rassemblez les chutes, étalez-les une seule fois de plus et découpez à nouveau. Une pâte trop travaillée donne des biscuits durs.
- Déplacez les biscuits sur la plaque avec une large spatule et laissez 2 à 3 cm entre eux.
- Pour des biscuits aux formes très nettes, mettez la plaque garnie de biscuits 10 minutes au congélateur avant d'enfourner.

Le four

Toutes les températures de ce livre sont données pour un **four traditionnel** (chaleur en haut et en bas). Si votre four est un **four à chaleur tournante**, baissez la température de **20 °C** : nous indiquons les deux températures dans chaque recette, avec le thermostat.

- Préchauffez toujours le four au moins 15 minutes.

- Faites cuire une plaque à la fois, au milieu du four. Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuire deux plaques en les intervertissant à mi-cuisson.
- Chaque four est différent. Commencez à surveiller 2 minutes avant le temps minimum indiqué.
- Les biscuits finissent de cuire grâce à la chaleur de la plaque. Ils sortent presque toujours du four encore un peu mous au centre et durcissent en refroidissant.
- Laissez les biscuits sur la plaque 5 minutes, puis déplacez-les sur la grille.
- Entre deux fournées, utilisez une plaque froide. Si vous n'en avez qu'une, passez le dessous sous l'eau froide, séchez-la et recouvrez-la de papier.

La conservation

- Ne rangez les biscuits que lorsqu'ils sont complètement froids, sinon la vapeur les ramollira.
- Utilisez des boîtes ou des bocaux bien fermés, dans un endroit frais et sec, loin de la plaque de cuisson.
- Ne mélangez pas dans la même boîte des biscuits croustillants et des biscuits moelleux : les croustillants ramolliront.
- Les biscuits glacés se rangent par couches séparées de papier sulfurisé, une fois le glaçage complètement sec.

- Les biscuits fourrés à la crème ou à la ganache se gardent au réfrigérateur.
- La plupart des pâtes crues se congèlent jusqu'à 3 mois. Les biscuits cuits sans glaçage aussi.

Offrir

Les biscuits comptent parmi les plus beaux cadeaux de Noël. Au chapitre 8, vous trouverez des idées d'emballage, la durée de conservation de chaque type de biscuit et un planning de pâtisserie pour décembre. Une règle importante : ajoutez toujours une étiquette avec le nom des biscuits, la date et les ingrédients pouvant provoquer des allergies.

> **Astuce :** dans chaque recette, la ligne située juste sous le titre indique le nombre de biscuits obtenus, la durée, la température du four, la difficulté et les principaux allergènes (gluten, œuf, lait et fruits à coque).

> **Attention :** quand des enfants sont dans la cuisine, les adultes s'occupent du four, des plaques chaudes, du sucre fondu et des couteaux. Les enfants peuvent peser, mélanger, découper à l'emporte-pièce et décorer.

Biscuits classiques

Ce sont les biscuits de tous les Noëls : simples, beurrés, parfumés au citron, à la cannelle, au chocolat ou à l'amande. C'est la meilleure façon de commencer, et ils servent de base à de nombreuses idées de décoration.

Sablés au beurre à l’emporte-pièce

Pour environ 30 biscuits (emporte-pièce de 6 cm) · Préparation : 20 min + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

La pâte de base de Noël : elle s’étale bien, garde la forme des étoiles et des sapins, et a un délicat goût de beurre et de citron. Dégustez-la nature ou décorée au glaçage.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste de ½ citron
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour les emporte-pièces

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, battez le beurre avec le sucre pendant 2 à 3 minutes, jusqu’à obtenir une crème plus claire.
2. Ajoutez l’œuf, le zeste de citron et le sel, et battez encore 30 secondes.
3. Ajoutez la farine en deux fois et mélangez à la spatule, juste jusqu’à ce qu’on ne voie plus de farine sèche. Ne travaillez pas la pâte davantage.

4. Divisez la pâte en deux disques de 2 cm d'épaisseur, enveloppez-les de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
6. Étalez un disque à la fois entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 4 à 5 mm d'épaisseur.
7. Découpez les biscuits et déposez-les sur la plaque en laissant 2 cm entre eux. Rassemblez les chutes, étalez-les une fois et découpez à nouveau.
8. Faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés clair. Le centre doit rester pâle.
9. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 2 semaines à température ambiante. La pâte crue se garde 3 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur. Variante : remplacez le zeste de citron par 1 c. à c. d'extrait de vanille ou par le zeste d'1 orange. Erreur fréquente : trop pétrir après avoir ajouté la farine rend les biscuits durs.

Sablés à la poche

Pour environ 35 biscuits · Préparation : 25 min + 15 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–14 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits en forme de roses ou de petites couronnes, réalisés à la poche à douille. Ils fondent dans la bouche et sont superbes dans une boîte à biscuits.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre doux, très mou (mais pas fondu)
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 260 g de farine T45 ou T55
- Pour décorer (facultatif) : cerises confites, coupées en quatre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
2. Battez le beurre avec le sucre glace pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir une crème très légère et mousseuse.
3. Ajoutez l'œuf, la vanille et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.

4. Ajoutez la farine et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
5. Garnissez une poche munie d'une grande douille cannelée (ouverture d'environ 1 cm). Ne la remplissez qu'à moitié, pour qu'elle soit plus facile à presser.
6. En tenant la poche bien droite, dressez des roses ou de petites couronnes de 4 cm de large, en laissant 3 cm entre elles. Posez un petit morceau de cerise au centre, si vous le souhaitez.
7. Mettez les plaques 15 minutes au réfrigérateur. Ainsi, le motif ne s'efface pas au four.
8. Faites cuire 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les bords et le dessous soient dorés clair.
9. Laissez refroidir 10 minutes sur la plaque (chauds, ils se cassent facilement), puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 2 semaines. Erreur fréquente : si la pâte est si ferme qu'elle ne sort pas de la poche, le beurre était trop froid ; réchauffez la poche entre vos mains pendant 1 minute. Variante : trempez la moitié de chaque biscuit refroidi dans du chocolat fondu.

Biscuits sucrés à la cannelle

Pour environ 22 biscuits · Préparation : 15 min + 30 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–11 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits ronds, croustillants dehors et moelleux dedans, roulés dans du sucre à la cannelle. L'odeur qu'ils laissent dans la cuisine, c'est du pur Noël.

INGRÉDIENTS

- 115 g de beurre doux, mou
- 150 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- 200 g de farine T45 ou T55
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Pour le roulage : 3 c. à s. de sucre en poudre et 2 c. à c. de cannelle

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre pendant 2 minutes, jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez l'œuf et battez encore 30 secondes.
2. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Ajoutez au mélange beurré et remuez jusqu'à obtenir une pâte souple.

3. Couvrez le saladier et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé. Dans une assiette creuse, mélangez le sucre avec la cannelle.
5. Façonnez la pâte en boules de 25 g (environ la taille d'une noix) et roulez-les une à une dans le sucre à la cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
6. Disposez les boules sur la plaque en les espaçant de 5 cm : les biscuits s'étalent beaucoup.
7. Faites cuire 10 à 11 minutes. Ils sont prêts quand les bords sont fermes et que le centre paraît encore un peu mou et craquelé.
8. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 semaine ; ils sont meilleurs dans les 3 premiers jours. Erreur fréquente : attendre que le centre durcisse au four ; une fois refroidis, les biscuits seront secs. Variante : ajoutez ¼ de c. à c. de noix de muscade au mélange de sucre.



Biscuits sucrés à la cannelle à la sortie du four

Photo : George Pagan III / Unsplash

Sablés au citron en rondelles, glaçage citron

Pour environ 32 biscuits · Préparation : 20 min + 2 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–14 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Une pâte que l'on roule en boudin, que l'on garde au froid et que l'on tranche dès qu'on a envie de biscuits tout juste sortis du four. Le glaçage au citron leur donne un éclat frais.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre en poudre
- Le zeste de 2 citrons
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 280 g de farine T45 ou T55
- Pour le glaçage : 120 g de sucre glace et 1½ à 2 c. à s. de jus de citron

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre et le zeste de citron pendant 2 minutes. Ajoutez le jaune et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez à la spatule, puis avec les mains, jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

3. Divisez en deux et façonnez deux boudins de 5 cm de diamètre. Enveloppez de film alimentaire, en tordant les extrémités comme un papier de bonbon.
4. Laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures (ou 1 heure au congélateur), jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
5. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
6. Avec un couteau bien aiguisé, coupez les boudins en rondelles de 6 à 7 mm d'épaisseur. Faites tourner un peu le boudin après chaque coupe, pour qu'il ne s'aplatisse pas d'un côté.
7. Disposez les rondelles sur la plaque en les espaçant de 2 cm et faites cuire 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés clair.
8. Laissez refroidir complètement sur la grille.
9. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace avec le jus de citron, une cuillère à la fois, jusqu'à obtenir une consistance épaisse comme un yaourt. Étalez 1 c. à c. sur chaque biscuit et laissez prendre 1 heure.

Conservation : jusqu'à 10 jours dans une boîte, par couches séparées de papier sulfurisé. Les boudins de pâte crue se gardent 3 mois au congélateur : tranchez les biscuits directement à partir de la pâte

congelée et ajoutez 2 minutes de cuisson. Variante : remplacez le citron par de l’orange, dans la pâte comme dans le glaçage.

Biscuits à l’avoine, aux cranberries et à l’orange

Pour environ 22 biscuits · Préparation : 15 min · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–14 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits rustiques et moelleux, avec le rouge des cranberries et le parfum de l’orange. Ils sont merveilleux avec une tasse de thé au milieu de l’après-midi.

INGRÉDIENTS

- 115 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre roux clair (cassonade)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste d’1 orange
- 130 g de farine T45 ou T55
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- ½ c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 150 g de flocons d’avoine
- 80 g de cranberries séchées (ou de raisins secs)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.

2. Battez le beurre avec les deux sucres pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf et le zeste d'orange, et battez encore 30 secondes.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Ajoutez au mélange beurré et remuez à la cuillère.
4. Ajoutez les flocons d'avoine et les cranberries, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.
5. Façonnez des petits tas de 30 g (une cuillère à soupe bien bombée) et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 5 cm. Aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.
6. Faites cuire 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Le centre reste moelleux.
7. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 semaine. L'avoine peut contenir des traces de gluten. Variante : remplacez les cranberries par 80 g de chocolat blanc haché, ou utilisez la moitié de chaque. Erreur fréquente : des biscuits qui s'étalent trop et restent fins signifient que le beurre était trop mou ; laissez la pâte reposer 20 minutes au frais avant la cuisson.

Cookies aux pépites de chocolat

Pour environ 18 gros biscuits · Préparation : 15 min + 30 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Les biscuits préférés des plus jeunes pâtissiers : dorés, moelleux au centre et pleins de morceaux de chocolat fondu.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux, fondu et tiède
- 100 g de sucre roux clair (cassonade)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 200 g de farine T45 ou T55
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- ¼ de c. à c. de sel
- 150 g de chocolat noir de pâtisserie, haché en morceaux

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouettez le beurre fondu et les deux sucres pendant 1 minute. Ajoutez l'œuf et la vanille, et remuez jusqu'à obtenir un mélange brillant.
2. Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel, et remuez à la spatule jusqu'à ce qu'on ne voie plus de

farine.

3. Ajoutez le chocolat et incorporez-le délicatement. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Façonnez des boules de 35 g et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 6 cm (pas plus de 8 par plaque).
6. Faites cuire 10 à 12 minutes. Ils sont prêts quand les bords sont dorés et que le centre paraît encore pas tout à fait cuit.
7. Laissez 10 minutes sur la plaque ; ils finissent de cuire et durcissent. Puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 5 jours. Pour les ramollir, réchauffez-les 5 secondes au micro-ondes. Variante de Noël : utilisez du chocolat blanc et ajoutez 50 g de cranberries séchées. Erreur fréquente : retirer les biscuits de la plaque trop tôt ; encore mous, ils se cassent.

Croissants de lune à la vanille et aux amandes

Pour environ 45 biscuits · Préparation : 30 min + 1 h de repos au frais · Four : 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6), 12–14 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

De minuscules croissants de lune très tendres, roulés dans du sucre glace, inspirés des biscuits de Noël d'Autriche. Ils fondent dans la bouche.

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine T45 ou T55
- 100 g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 200 g de beurre doux, froid, coupé en dés
- 2 jaunes d'œufs
- Pour l'enrobage : 60 g de sucre glace et 1 c. à s. de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel.
2. Ajoutez le beurre et sablez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de gros sable.
3. Ajoutez les jaunes et pétrissez rapidement, juste le temps de former une pâte. Façonnez un disque,

enveloppez-le de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

4. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé. Mélangez le sucre glace avec le sucre vanillé dans une assiette.
5. Prélevez des portions de 12 g (la taille d'une grosse noisette). Roulez chacune en un boudin de 7 cm de long, aux extrémités plus fines, et courbez-le en forme de croissant.
6. Disposez-les sur la plaque en les espaçant de 2 cm et faites cuire 12 à 14 minutes. Ils doivent rester pâles, avec seulement les pointes légèrement dorées.
7. Laissez refroidir 5 minutes sur la plaque (chauds, ils se cassent), puis roulez-les délicatement dans le sucre alors qu'ils sont encore tièdes.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines ; ils deviennent encore plus tendres au bout de 2 jours. Variante : remplacez les amandes par de la poudre de noisettes. Erreur fréquente : pétrir longtemps avec des mains chaudes ; la pâte devient grasse et les croissants se fissurent.



Croissants de lune à la vanille et aux amandes

Photo : Marijakes / Pixabay

Biscuits roulés vanille et chocolat

Pour environ 36 biscuits · Préparation : 35 min + 1 h 20 de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Deux pâtes, une claire et une au chocolat, roulées ensemble. Chaque tranche dévoile une spirale différente.

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55
- 15 g de cacao en poudre non sucré
- 1 c. à s. de lait, plus un peu pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre glace pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf, la vanille et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Pesez-la et divisez-la en deux moitiés égales.
3. Ajoutez le cacao et le lait à l'une des moitiés et pétrissez jusqu'à ce que la couleur soit uniforme.

4. Enveloppez les deux pâtes de film alimentaire et laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur.
5. Étalez chaque pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé en un rectangle de 20 × 25 cm, d'environ 4 mm d'épaisseur.
6. Retirez la feuille de papier du dessus sur les deux pâtes. Badigeonnez la pâte claire d'un peu de lait et retournez la pâte au chocolat par-dessus, en vous aidant du papier. Retirez ce papier et égalisez les bords au couteau.
7. Roulez très serré en partant du côté le plus long, en vous aidant du papier du dessous. Enveloppez le boudin de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
8. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
9. Coupez le boudin en tranches de 6 mm et faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la partie claire soit dorée sur les bords.
10. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 2 semaines. Le boudin cru se garde 3 mois au congélateur. Erreur fréquente : si les pâtes se séparent à la découpe, c'est qu'il n'y avait pas assez de lait

pour les coller ou que le boudin n’a pas été roulé assez serré. Variante : avant de le mettre au frais, roulez le boudin dans du sucre cristallisé pour obtenir un bord scintillant.

Rochers à la noix de coco (congolais)

Pour environ 20 rochers · Préparation : 15 min + 10 min de repos · Four : 170 °C (chaleur tournante 150 °C, th. 5–6), 15–18 min · Difficulté : Facile · Allergènes : œuf · Sans gluten

De petits monticules de noix de coco, dorés à la pointe et moelleux à l'intérieur. Ils se préparent dans un seul saladier, sans farine ni beurre.

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs (environ 70 g)
- 120 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Le zeste de ½ citron
- 180 g de noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante 150 °C, th. 5–6) et recouvrez une plaque de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, remuez les blancs d'œufs à la fourchette pendant 30 secondes, juste jusqu'à ce qu'ils soient mousseux (inutile de les monter en neige ferme).
3. Ajoutez le sucre, le sel et le zeste de citron, et remuez. Ajoutez la noix de coco et mélangez bien.
4. Laissez reposer 10 minutes, pour que la noix de coco absorbe l'humidité.

5. Avec les mains mouillées, façonnez des petits tas en forme de pyramide d’environ 25 g et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 3 cm.
6. Faites cuire 15 à 18 minutes, jusqu’à ce que les pointes et le dessous soient dorés.
7. Laissez refroidir complètement sur la plaque avant de les décoller.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu’à 1 semaine. Variante : une fois refroidis, trempez la base dans 80 g de chocolat fondu et laissez prendre sur du papier sulfurisé. Erreur fréquente : des monticules qui s’effritent signifient qu’il y a trop peu de blanc d’œuf ; ajoutez 1 c. à s. de blanc d’œuf.



Rochers à la noix de coco

Photo : 2497381 / Pixabay

Gingembre et épices

Gingembre, cannelle, clous de girofle et noix de muscade : ce sont les épices qui évoquent le plus Noël. Dans ce chapitre, vous trouverez des biscuits au pain d'épices à découper et à décorer, une maison en pain d'épices toute simple, et d'autres biscuits aromatiques, les uns croustillants, les autres moelleux.

Premiers biscuits au pain d’épices

Pour 24 biscuits (emporte-pièce de 7–8 cm) · Préparation : 20 min + 1 h de repos au frais · Four : 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6), 8–10 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

La recette idéale pour commencer : une pâte foncée et parfumée qui s’étale bien et donne des bonshommes, des étoiles et des sapins prêts à décorer. Il faut environ 20 minutes de travail, plus 1 heure de repos au frais.

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour les emporte-pièces
- 150 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 2 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle
- ¼ de c. à c. de clous de girofle moulus
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 115 g de beurre doux, mou
- 1 œuf (moyen)
- 120 g de mélasse noire (environ 6 c. à s.) ou de miel foncé
- Pour décorer : glaçage royal ou glaçage simple (chapitre 7)

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre roux, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, le bicarbonate de soude et le sel. Écrasez du bout des doigts les éventuels grumeaux de sucre.
2. Dans un autre saladier, battez le beurre, l'œuf et la mélasse pendant 1 minute. Le mélange peut avoir l'air tranché : c'est normal.
3. Versez le mélange humide sur le mélange sec. Remuez à la cuillère et, quand cela devient difficile, pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si elle s'effrite, ajoutez 1 c. à s. de lait.
4. Divisez la pâte en deux disques, enveloppez-les de film alimentaire et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
5. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
6. Étalez un disque à la fois entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 4 à 5 mm d'épaisseur.
7. Découpez les biscuits avec vos emporte-pièces préférés et déposez-les sur la plaque en laissant 2 cm entre eux. Rassemblez les chutes et étalez-les une fois de plus.
8. Faites cuire 8 à 10 minutes : les bords deviennent fermes et le centre cède encore un peu au toucher. À 8

minutes, ils sont moelleux ; à 10, plus croustillants.

9. Laissez 5 minutes sur la plaque, déplacez sur la grille et laissez refroidir complètement avant de décorer au glaçage.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines ; avec un glaçage sec, 2 semaines. La pâte crue se garde 3 mois au congélateur. Variante : pour les suspendre au sapin, percez un trou dans chaque biscuit avec une paille avant de les enfourner. Erreur fréquente : trop cuire ; la couleur foncée de la pâte est trompeuse, fiez-vous donc au temps et au toucher.

Maison en pain d’épices toute simple

Pour 1 petite maison (base d’environ 15 × 10 cm) et 10 biscuits avec les chutes · Préparation : 1 h + 30 min de repos au frais + 3 h de séchage · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–15 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Une petite maison aux murs droits et au toit à deux pans, pensée pour celles et ceux qui n’en ont jamais fait. La pâte est plus ferme que celle des biscuits, afin de supporter le poids du toit.

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre doux
- 150 g de miel
- 200 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 1 œuf (moyen)
- 500 g de farine T45 ou T55
- 1 c. à s. de gingembre moulu
- 2 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de clous de girofle moulus
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- Pour coller : 2 blancs d’œufs pasteurisés (environ 70 g), 450 g de sucre glace tamisé et 1 c. à c. de jus de citron

- Pour décorer : amandes, bonbons durs, sucre glace, petits biscuits

GABARITS (À DÉCOUPER DANS DU CARTON OU DU PAPIER ÉPAIS)

- Murs latéraux : 2 rectangles de 15 × 10 cm.
- Façade et mur arrière : 2 pièces de 10 cm de large ; les côtés mesurent 10 cm de haut et le haut forme une pointe, avec 17 cm de hauteur au total au centre.
- Toit : 2 rectangles de 17 × 11 cm.

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à feu doux, faites chauffer le beurre, le miel et le sucre roux en remuant, jusqu'à ce que le beurre fonde et que le mélange soit lisse. Ne laissez pas bouillir. Laissez refroidir 10 minutes.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, les épices, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Ajoutez l'œuf au mélange de la casserole et remuez bien. Versez sur la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte ferme. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6).
5. Étalez la pâte directement sur des feuilles de papier sulfurisé, sur 5 mm d'épaisseur. Posez les gabarits

dessus et découpez tout autour avec un couteau bien aiguisé. Retirez l'excédent de pâte sans toucher aux pièces, puis faites glisser le papier sur la plaque.

6. Faites cuire 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pièces soient fermes et plus foncées sur les bords. Avec les chutes, découpez de petits biscuits et faites-les cuire 8 à 10 minutes.
7. Dès la sortie du four, reposez les gabarits sur les pièces encore chaudes et recoupez les bords au couteau pour qu'ils soient parfaitement droits. Laissez refroidir complètement sur la plaque : les pièces durcissent en refroidissant.
8. Pour la « colle », battez les blancs d'œufs avec le sucre glace et le jus de citron pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à obtenir une texture épaisse, blanche, qui forme des pics fermes. Mettez-la dans une poche à douille, ou dans un sachet de congélation dont vous coupez un tout petit coin.
9. Assemblez la maison sur une planche ou sur un carton recouvert de papier. Dressez un trait de glaçage le long de la base et des côtés d'un mur latéral et d'une façade, pressez-les l'un contre l'autre à angle droit et maintenez 1 à 2 minutes. Calez-les avec des bocaux ou des boîtes. Recommencez avec les deux autres murs. Les murs

latéraux se placent à l'extérieur de la façade et du mur arrière.

10. Laissez sécher 1 heure. Puis dressez du glaçage le long des bords supérieurs et collez les deux pièces du toit en maintenant 2 minutes. Ajoutez un trait de glaçage le long du faîte.
11. Laissez sécher au moins 2 heures avant de décorer. Collez les décorations avec des points de glaçage et saupoudrez de sucre glace autour de la maison, comme de la neige.

> **Attention :** le glaçage contient des blancs d'œufs crus. Utilisez toujours des blancs d'œufs pasteurisés (vendus en brique, au rayon des œufs), surtout si la maison doit être mangée par des femmes enceintes, de jeunes enfants, des personnes âgées ou des personnes dont le système immunitaire est affaibli.

Conservation : comme objet décoratif, elle tient environ 4 semaines dans un endroit sec, à l'abri de la vapeur. Pour la manger, elle est meilleure la première semaine (elle durcit avec le temps). Erreur fréquente : assembler avec des pièces encore tièdes ou avec un glaçage trop liquide ; les murs glissent. Attendez qu'elles refroidissent et épaississez le glaçage avec du sucre glace.



Maison en pain d'épices toute simple, décorée au glaçage royal

Photo : Ksenia Yakovleva / Unsplash

Biscuits craquelés aux épices

Pour environ 26 biscuits · Préparation : 15 min + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–11 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des boules roulées dans le sucre, qui s'ouvrent en craquelures brillantes au four. Elles sont moelleuses et très aromatiques, et ne demandent aucun emporte-pièce.

INGRÉDIENTS

- 170 g de beurre doux, fondu et tiède
- 200 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 1 œuf (moyen)
- 60 g de mélasse noire ou de miel foncé
- 280 g de farine T45 ou T55
- 1½ c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de clous de girofle moulus
- ¼ de c. à c. de sel
- Pour le roulage : 4 c. à s. de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouettez le beurre, le sucre roux, l'œuf et la mélasse jusqu'à obtenir une texture lisse.

2. Dans un autre saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, les épices et le sel. Ajoutez au mélange humide et remuez jusqu'à obtenir une pâte souple.
3. Couvrez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur, jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour être façonnée en boules.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Façonnez des boules de 25 g et roulez-les dans le sucre. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 5 cm.
6. Faites cuire 10 à 11 minutes, jusqu'à ce que la surface se craquelle et que les bords soient fermes. Le centre doit rester moelleux.
7. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 semaine ; ils restent moelleux. Variante : roulez d'abord les boules dans le sucre, puis dans le sucre glace, pour des craquelures blanches comme la neige. Erreur fréquente : des boules de plus de 25 g restent crues au milieu.

Biscuits au miel, aux épices et à l’orange

Pour environ 30 biscuits · Préparation : 20 min + 30 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits ronds et moelleux au miel, à l’anis et au zeste d’orange, recouverts d’un fin glaçage à l’orange. Ils rappellent les broas portugaises, mais en plus léger.

INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre doux
- 100 g de miel
- 80 g de sucre roux clair (cassonade)
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste d’1 orange
- 300 g de farine T45 ou T55
- 1 c. à c. de levure chimique
- 2 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de noix de muscade
- ½ c. à c. d’anis moulu
- 1 pincée de sel
- Pour le glaçage : 100 g de sucre glace et 1½ c. à s. de jus d’orange

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre avec le miel et le sucre roux en remuant. Laissez refroidir 15 minutes.
2. Ajoutez l'œuf et le zeste d'orange, et remuez bien.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, les épices et le sel. Ajoutez le mélange de la casserole et remuez jusqu'à obtenir une pâte souple. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Façonnez des boules de 20 g et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 4 cm. Aplatissez-les légèrement du bout des doigts.
6. Faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et fermes sur les bords.
7. Laissez refroidir sur la grille. Mélangez le sucre glace avec le jus d'orange et badigeonnez les biscuits encore tièdes : le glaçage sera fin et transparent. Laissez prendre 1 heure.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 2 semaines. Ils deviennent plus moelleux et plus aromatiques dès le deuxième jour. Variante : remplacez l'anis par ½ c. à c. de gingembre moulu.

Biscuits moelleux au gingembre et au chocolat

Pour environ 24 biscuits · Préparation : 20 min + 30 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–11 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits au cacao noir et au gingembre, avec des morceaux de chocolat qui fondent au four. Pour celles et ceux qui pensent que le chocolat est aussi une épice de Noël.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux, mou
- 150 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 1 œuf (moyen)
- 60 g de miel
- 250 g de farine T45 ou T55
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 2 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat noir de pâtisserie, haché

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre roux pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf et le miel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Dans un autre saladier, mélangez la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, les épices et le sel. Ajoutez au mélange beurré et remuez jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
3. Ajoutez le chocolat haché. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Façonnez des boules de 30 g et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 5 cm. Aplatissez-les légèrement.
6. Faites cuire 10 à 11 minutes. Avec le cacao, il est difficile de juger à la couleur : ils sont prêts quand les bords sont fermes et que le centre cède encore au toucher.
7. Laissez 5 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 semaine. Variante : ajoutez 40 g de gingembre confit haché à la place de la moitié du chocolat. Erreur fréquente : attendre qu'ils durcissent au four ; ils deviennent secs en refroidissant.

Étoiles à la cannelle

Pour environ 30 étoiles (emporte-pièce de 5 cm) · Préparation : 40 min + 30 min de repos au frais · Four : 150 °C (chaleur tournante 130 °C, th. 5), 12–15 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : œuf, fruits à coque · Sans gluten

Des étoiles de la tradition allemande (les Zimtsterne), préparées avec seulement des amandes, des blancs d'œufs et de la cannelle, et nappées de meringue blanche. Elles sont moelleuses à l'intérieur et ne contiennent pas de farine.

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs (environ 70 g)
- 200 g de sucre glace, tamisé
- 250 g de poudre d'amandes, plus un peu pour l'étalage
- 2 c. à c. de cannelle
- Le zeste de ½ citron

PRÉPARATION

1. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le sucre glace petit à petit et fouettez encore 3 à 4 minutes, jusqu'à obtenir une meringue épaisse et brillante.
2. Prélevez 4 c. à s. de meringue et mettez-les dans un petit bol, couvert : ce sera le glaçage du dessus.
3. Ajoutez la poudre d'amandes, la cannelle et le zeste de citron au reste de la meringue et remuez à la spatule

jusqu'à obtenir une pâte collante. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

4. Préchauffez le four à 150 °C (chaleur tournante 130 °C, th. 5) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Saupoudrez le plan de travail de poudre d'amandes et étalez la pâte entre deux feuilles de film alimentaire, sur 7 à 8 mm d'épaisseur.
6. Découpez des étoiles, en trempant l'emporte-pièce dans l'eau froide avant chaque découpe pour que la pâte ne colle pas. Déposez-les sur la plaque.
7. Avec le dos d'une petite cuillère ou un pinceau, étalez une fine couche de glaçage sur chaque étoile, jusqu'aux pointes.
8. Faites cuire 12 à 15 minutes. Le glaçage doit rester blanc et sec ; s'il commence à dorer, baissez le four de 10 °C.
9. Laissez refroidir complètement sur la plaque.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines ; elles sont meilleures après 2 ou 3 jours. Les blancs d'œufs sont cuits au four ; pour plus de sécurité, les femmes enceintes, les jeunes enfants et les personnes âgées peuvent utiliser des blancs d'œufs pasteurisés. Erreur fréquente : une pâte si collante qu'on ne peut pas l'étaler ; ajoutez 1 à 2 c. à s. de poudre d'amandes.



Étoiles à la cannelle nappées de meringue

Photo : LUM3N / Pixabay

Biscuits fins aux épices à la suédoise

Pour environ 50 petits biscuits · Préparation : 30 min + repos au frais pendant une nuit · Four : 200 °C (chaleur tournante 180 °C, th. 6–7), 5–6 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, lait

En Suède, on les appelle pepparkakor : des biscuits très fins et croustillants, parfumés à l'orange et au clou de girofle. Percés d'un trou, ils sont parfaits pour être suspendus au sapin de Noël.

INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de miel (3 c. à s.)
- 2 c. à s. d'eau
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- ½ c. à c. de clous de girofle moulus
- Le zeste de ½ orange
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- 250 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour l'étalage

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, réunissez le beurre, le sucre, le miel, l'eau et les épices. Faites chauffer à feu moyen en remuant, jusqu'à ébullition. Éteignez aussitôt.

2. Laissez refroidir 15 minutes, puis ajoutez le zeste d'orange et le bicarbonate de soude (le mélange va mousser).
3. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit.
4. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C, th. 6–7) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Étalez de petites portions de pâte sur un plan de travail légèrement fariné, aussi finement que possible : 2 à 3 mm. Gardez le reste au froid pendant que vous travaillez.
6. Découpez des cœurs, des étoiles ou des bonshommes. Pour les suspendre, percez un trou avec une paille.
7. Faites cuire 5 à 6 minutes, sans quitter le four des yeux : ils passent du brun doré au brûlé en une minute.
8. Laissez refroidir 2 minutes sur la plaque, puis déplacez sur la grille. Ils deviennent croustillants en refroidissant.

Conservation : dans une boîte parfaitement fermée, jusqu'à 4 semaines. Suspendus au sapin, ils ramollissent avec l'humidité au bout de quelques jours et ne servent plus que de décoration. Variante : ajoutez ½ c. à c. de cardamome moulue aux épices. Erreur

fréquente : une pâte trop épaisse ; ces biscuits ne deviennent croustillants que s’ils sont fins.

Biscuits fourrés et décorés

Ces biscuits demandent un peu plus de temps, mais ce sont ceux qui font dire : « C'est vraiment vous qui les avez faits ? » Il y a des vitraux de sucre qui brillent à la lumière, des Linzer à la confiture, des sandwichs au chocolat, des étoiles décorées au glaçage et des sapins de Noël faits d'étoiles empilées.

Biscuits vitraux

Pour environ 20 biscuits (emporte-pièce de 8 cm) · Préparation : 40 min + 1 h de repos au frais · Four : 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6), 9–11 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits avec, au milieu, une fenêtre de bonbon fondu qui brille comme un vitrail quand la lumière la traverse. Suspendus au sapin ou devant une fenêtre, ils sont enchanteurs.

INGRÉDIENTS

- 115 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 225 g de farine T45 ou T55
- 100 g de bonbons durs transparents, de différentes couleurs (environ 20)

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf, la vanille et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Faites deux disques, enveloppez-les de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

3. Triez les bonbons par couleur et mettez chaque couleur dans un sachet de congélation. Fermez et écrasez au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir de petits morceaux (pas de la poudre).
4. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé. Le papier est indispensable : le bonbon fondu colle à toute autre surface.
5. Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez des formes de 8 cm (étoiles, sapins, ronds). Avec un petit emporte-pièce de 3 à 4 cm, découpez une fenêtre au centre de chacune.
6. Déplacez les biscuits sur la plaque. Pour les suspendre, percez un trou près du haut avec une paille.
7. Remplissez chaque fenêtre de bonbon écrasé jusqu'au niveau de la pâte, sans laisser de morceaux tomber sur le biscuit.
8. Faites cuire 9 à 11 minutes, jusqu'à ce que le bonbon ait fondu et rempli la fenêtre et que les bords soient dorés clair.
9. Laissez refroidir complètement sur la plaque, au moins 20 minutes, avant d'y toucher. Le vitrail durcit en refroidissant.

Attention : le bonbon fondu devient très chaud et brûle. Les enfants peuvent remplir les fenêtres quand la pâte est encore crue ; un adulte enfourne et sort la plaque du four, et on ne touche aux biscuits que lorsqu'ils sont froids.

Conservation : dans une boîte parfaitement fermée, jusqu'à 1 semaine. L'humidité rend le vitrail collant : ne les gardez donc pas au réfrigérateur. Erreur fréquente : des fenêtres avec des bulles ou des trous signifient qu'il y avait trop peu de bonbon ; remplissez jusqu'au niveau de la pâte.

Biscuits Linzer à la framboise

Pour environ 20 biscuits fourrés (emporte-pièce de 6 cm) · Préparation : 45 min + 1 h de repos au frais · Four : 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6), 9–11 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Deux sablés aux amandes réunis par de la confiture de framboises, avec une petite fenêtre en forme d'étoile ou de cœur dans celui du dessus. Ils viennent de la tradition autrichienne et comptent parmi les plus jolis d'une boîte-cadeau.

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine T45 ou T55
- 100 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace
- ½ c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 150 g de beurre doux, froid, coupé en dés
- 1 jaune d'œuf
- Le zeste de ½ citron
- 150 g de confiture de framboises sans pépins (ou de fraises)
- Du sucre glace pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, les amandes, le sucre glace, la cannelle et le sel.
2. Ajoutez le beurre et sablez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de gros sable. Ajoutez le jaune et le zeste de citron, et pétrissez rapidement jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
3. Faites deux disques, enveloppez-les de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des ronds de 6 cm (en nombre pair).
6. Dans la moitié des ronds, découpez une petite fenêtre de 2 cm au centre (étoile ou cœur).
7. Faites cuire 9 à 11 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés clair. Les biscuits à fenêtre cuisent un peu plus vite : gardez-les à l'œil.
8. Laissez refroidir complètement sur la grille.
9. Saupoudrez de sucre glace les biscuits à fenêtre. Étalez 1 c. à c. de confiture sur chaque biscuit plein, en laissant 5 mm libres sur le bord, et recouvrez d'un biscuit à fenêtre.

Conservation : les biscuits non fourrés se gardent 2 semaines dans une boîte ; une fois fourrés, ils ramollissent et se conservent 3 à 4 jours. Assemblez-les la veille du jour où vous les offrez ou les servez. Variante : utilisez de la confiture d'abricots ou de la marmelade d'oranges amères. Erreur fréquente : saupoudrer de sucre après l'assemblage ; le sucre tombe sur la confiture et la fenêtre perd son éclat.



Biscuits Linzer à la confiture de framboises

Photo : amirali mirhashemian / Unsplash

Biscuits sandwichs au chocolat et à la crème chocolat-orange

Pour environ 22 sandwichs (emporte-pièce de 5 cm) · Préparation : 45 min + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 9–10 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

De fins biscuits au cacao réunis par une crème au chocolat et au zeste d'orange. Le chocolat et l'orange forment un grand classique de Noël.

INGRÉDIENTS

- 130 g de beurre doux, mou
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf (moyen)
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine T45 ou T55
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- Pour la crème : 100 g de chocolat noir de pâtisserie, 60 ml de crème liquide entière et le zeste de ½ orange

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre glace pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et le cacao, tamisés ensemble, et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Faites deux

disques, enveloppez-les et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
4. Étalez la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur et découpez des ronds ou des étoiles de 5 cm (en nombre pair).
5. Faites cuire 9 à 10 minutes. Ils sont prêts quand la surface devient mate et que les bords sont fermes au toucher.
6. Laissez refroidir complètement sur la grille.
7. Pour la crème, hachez le chocolat et mettez-le dans un bol. Faites chauffer la crème jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur les bords et versez-la sur le chocolat. Attendez 2 minutes et remuez jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le zeste d'orange.
8. Laissez refroidir la crème 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à tartiner.
9. Étalez 1 c. à c. de crème sur la moitié des biscuits et recouvrez avec les autres, en appuyant doucement.

Conservation : comme ils contiennent de la crème, gardez-les au réfrigérateur, dans une boîte fermée, jusqu'à 5 jours. Sortez-les 15 minutes avant de servir. Variante : remplacez le zeste d'orange par ¼ de c. à c. de cannelle. Erreur fréquente : étaler la crème encore liquide ; elle coule sur les côtés. Attendez qu'elle épaississe.

Étoiles décorées au glaçage royal

Pour environ 30 étoiles (emporte-pièce de 7 cm) · Préparation : 1 h 30 + 1 h de repos au frais + 8 h de séchage · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Une pâte sans agent levant, qui garde sa forme au four et convient idéalement à la décoration au glaçage. Les techniques de décoration sont expliquées en détail au chapitre 7.

INGRÉDIENTS

- 175 g de beurre doux, mou
- 150 g de sucre glace
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste d'1 citron ou 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 300 g de farine T45 ou T55
- Pour le glaçage : 1 blanc d'œuf pasteurisé (environ 35 g), 200 g de sucre glace tamisé, ½ c. à c. de jus de citron et du colorant alimentaire (facultatif)

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre glace pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf, le zeste et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Faites deux disques, enveloppez-les et laissez

reposer 1 heure au réfrigérateur.

3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
4. Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez les étoiles. Déposez-les sur la plaque et mettez-la 10 minutes au congélateur : les pointes restent bien nettes.
5. Faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laissez refroidir complètement.
6. Pour le glaçage, battez le blanc d'œuf avec le sucre glace et le jus de citron pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il forme des pics fermes. Mettez-en un tiers de côté pour les contours.
7. Ajoutez de l'eau au reste du glaçage, une goutte à la fois, jusqu'à ce qu'un trait tracé à la surface avec une cuillère disparaisse en 10 secondes environ. C'est la consistance de nappage. Colorez avec du colorant alimentaire, si vous le souhaitez.
8. Avec le glaçage ferme, dans une poche munie d'une douille fine, dessinez un contour autour de chaque étoile, à 2 mm du bord. Laissez sécher 10 minutes.
9. Remplissez l'intérieur avec le glaçage de nappage et étalez-le jusqu'aux coins avec un pic en bois, en faisant éclater les bulles.

10. Pour des points ou des lignes blanches, utilisez le glaçage ferme par-dessus le glaçage de nappage, soit une fois sec (après 1 heure), soit alors qu'il est encore humide, pour qu'ils soient lisses.
11. Laissez sécher à l'air libre, dans un endroit sec, pendant 8 heures ou toute une nuit, avant d'empiler ou d'emballer.

> **Attention :** le glaçage royal contient du blanc d'œuf cru. Utilisez du blanc d'œuf pasteurisé, surtout si les biscuits sont destinés à des femmes enceintes, de jeunes enfants, des personnes âgées ou des personnes dont le système immunitaire est affaibli. Au chapitre 7, vous trouverez une alternative sans œuf.

Conservation : une fois le glaçage sec, gardez-les dans une boîte, par couches séparées de papier sulfurisé, jusqu'à 2 semaines. Ne les mettez pas au réfrigérateur : le glaçage devient collant et les couleurs coulent. Variante : saupoudrez du sucre cristallisé sur le glaçage encore humide pour un effet givré.

Biscuits à la confiture de figues

Pour environ 28 biscuits · Préparation : 30 min · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–14 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

De petites boules roulées dans les noix, avec un creux fait au doigt et rempli de confiture de figues. Les enfants adorent faire « l'empreinte du pouce ».

INGRÉDIENTS

- 120 g de beurre doux, mou
- 60 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen), jaune séparé du blanc
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine T45 ou T55
- 60 g de noix, hachées très finement
- 120 g de confiture de figues (ou d'abricots)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
2. Battez le beurre avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez le jaune, la vanille et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.

3. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple qui ne colle pas aux mains.
4. Battez légèrement le blanc d'œuf à la fourchette dans une assiette creuse. Mettez les noix dans une autre assiette.
5. Façonnez des boules de 15 g, trempez-les dans le blanc d'œuf, puis dans les noix. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 3 cm.
6. Avec le pouce ou le manche d'une cuillère en bois, enfoncez un creux de 1 cm de profondeur au centre de chaque boule. Si le bord se fissure, resserrez-le avec les doigts.
7. Remplissez chaque creux de ½ c. à c. de confiture.
8. Faites cuire 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré clair.
9. Laissez 5 minutes sur la plaque (la confiture est très chaude), puis déplacez sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 semaine. Variante sans fruits à coque : roulez les boules dans du sucre au lieu des noix. Erreur fréquente : trop remplir les creux ; la confiture bout et coule le long du biscuit.



Biscuits à la confiture de figues

Photo : Einladung_zum_Essen / Pixabay

Sapins de Noël en étoiles empilées

Pour 6 sapins de 6 étages · Préparation : 1 h 15 + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 6–12 min selon la taille · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des étoiles de six tailles, empilées de la plus grande à la plus petite et légèrement tournées les unes par rapport aux autres, forment un sapin avec de la « neige » de sucre. Emballés dans du cellophane, ils font un très beau cadeau.

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre doux, mou
- 120 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à s. de miel
- Le zeste d'1 orange
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 300 g de farine T45 ou T55
- Pour coller et décorer : 150 g de sucre glace, 1½ à 2 c. à s. de jus de citron, du sucre glace pour saupoudrer et de petites perles en sucre (facultatif)
- Matériel : un jeu de 6 emporte-pièces en forme d'étoile, de 3 à 10 cm

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf, le miel, le zeste d'orange, la cannelle et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Faites deux disques, enveloppez-les et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez trois plaques de papier sulfurisé.
4. Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Découpez 6 étoiles de chaque taille.
5. Répartissez les étoiles sur les plaques par taille : les petites sur l'une, les moyennes sur une autre et les grandes sur une autre. Ainsi, elles cuisent de façon régulière.
6. Faites cuire les petites 6 à 8 minutes, les moyennes 8 à 10 et les grandes 10 à 12, jusqu'à ce que les bords soient dorés clair. Laissez refroidir complètement.
7. Mélangez le sucre glace avec le jus de citron, une cuillère à la fois, jusqu'à obtenir un glaçage épais qui ne coule pas de la cuillère.
8. Assemblez chaque sapin : posez une grande étoile sur une assiette, un point de glaçage au centre, puis l'étoile suivante par-dessus, tournée de façon que ses pointes

se placent entre les pointes de celle du dessous. Continuez jusqu'à la plus petite.

9. Avec une cuillère, laissez couler un filet de glaçage sur les pointes de chaque étage, comme de la neige. Ajoutez les perles en sucre, si vous le souhaitez.
10. Laissez sécher 2 heures et saupoudrez de sucre glace avant de servir ou d'emballer.

Conservation : assemblés, ils se gardent 1 semaine dans un endroit frais et sec, couverts ou emballés dans du cellophane. Variante : si vous n'avez pas six emporte-pièces, utilisez trois tailles et faites deux étoiles de chaque, en les tournant l'une contre l'autre. Erreur fréquente : empiler les étoiles encore tièdes ; le sapin penche.

Bâtonnets au beurre, chocolat et pignons de pin

Pour environ 30 bâtonnets · Préparation : 40 min + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 11–13 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Des bâtonnets de biscuit dont la moitié est trempée dans le chocolat et recouverte de pignons de pin grillés. Ils sont très jolis, dressés debout dans un verre ou un bocal.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux, mou
- 80 g de sucre en poudre
- 1 œuf (moyen)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55
- 150 g de chocolat noir de pâtisserie
- 50 g de pignons de pin (ou de noix hachées)

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez l'œuf, la vanille et le sel, et battez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Façonnez un rectangle plat, enveloppez-le et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
4. Étalez la pâte en un rectangle de 6 mm d'épaisseur. Avec un couteau et une règle, découpez des bandes de 10 × 2 cm.
5. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 2 cm et faites cuire 11 à 13 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laissez refroidir complètement.
6. Dans une poêle sèche à feu moyen, faites griller les pignons 2 à 3 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Déplacez-les sur une assiette et hachez-les grossièrement.
7. Faites fondre le chocolat au bain-marie (un récipient résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante) ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chacune.
8. Trempez la moitié de chaque bâtonnet dans le chocolat, laissez s'égoutter l'excédent et posez sur du papier sulfurisé. Saupoudrez aussitôt de pignons.
9. Laissez le chocolat durcir 1 heure dans un endroit frais.

Conservation : dans une boîte bien fermée, par couches séparées de papier sulfurisé, jusqu'à 2 semaines, dans un endroit frais. Variante : utilisez du chocolat blanc et des décors de Noël en sucre colorés.

> Erreur fréquente : faire griller les pignons et s’éloigner de la plaque de cuisson ; ils brûlent en quelques secondes.

Traditions portugaises et du monde

Au Portugal, Noël sent le miel, l'anis, la cannelle et l'huile d'olive. Ce chapitre commence par les *broas* (petits gâteaux épicés), les biscuits à l'huile d'olive et les *raivas* (biscuits à la cannelle en torsades), puis voyage vers les biscuits de Noël d'Allemagne, de Belgique, d'Italie et d'autres pays.

Petits gâteaux portugais au miel et aux épices (*broas de mel*)

Pour environ 25 broas · Préparation : 30 min + 30 min de repos · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 15–18 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Les broas foncées, faites de miel, d'huile d'olive et d'épices, comptent parmi les plus anciennes douceurs des tables de Noël portugaises. Elles sont fermes dehors, moelleuses dedans, et s'améliorent de jour en jour.

INGRÉDIENTS

- 200 g de miel
- 150 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 100 ml d'huile d'olive
- 50 g de beurre doux
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste d'1 orange
- 500 g de farine T45 ou T55
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. d'anis moulu
- ½ c. à c. de clous de girofle moulus

- 1 pincée de sel
- 50 g d'amandes ou de noix hachées
- Pour dorer : 1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à s. d'eau

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à feu doux, faites chauffer le miel, le sucre roux, l'huile d'olive et le beurre en remuant, jusqu'à ce que le beurre fonde. Ne laissez pas bouillir. Laissez refroidir 10 minutes.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, les épices, le sel et les fruits à coque.
3. Ajoutez l'œuf et le zeste d'orange au mélange de la casserole et remuez. Versez sur la farine et mélangez, d'abord à la cuillère puis avec les mains, jusqu'à obtenir une pâte souple que l'on peut façonner sans qu'elle colle.
4. Couvrez le saladier et laissez reposer 30 minutes à température ambiante (ou toute une nuit au réfrigérateur).
5. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
6. Prélevez des portions de 40 g, façonnez-les en ovales et aplatissez-les jusqu'à 1,5 cm de hauteur. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 3 cm.

7. Badigeonnez avec le jaune battu.
8. Faites cuire 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et fermes à l'extérieur. À l'intérieur, elles doivent rester moelleuses.
9. Laissez refroidir complètement sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines. Elles deviennent plus moelleuses et plus savoureuses dès le deuxième jour. Variante : ajoutez 50 g de fruits confits hachés à la pâte. Erreur fréquente : des broas trop épaisses restent crues à l'intérieur ; respectez la hauteur de 1,5 cm.

Petits gâteaux portugais à la patate douce et aux amandes (*broas castelares*)

Pour environ 30 broas · Préparation : 1 h + refroidissement · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 20–25 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Des broas dorées à la patate douce, aux amandes, à la cannelle et à l'orange, typiques de la table de la veille de Noël au Portugal. Elles sont moelleuses et tendres à l'intérieur, avec un goût qui rappelle la châtaigne.

INGRÉDIENTS

- 500 g de patate douce (poids une fois cuite et épluchée ; environ 700 g de patate douce crue)
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre doux
- 1 œuf (moyen)
- Le zeste d'1 orange
- 1 c. à c. de cannelle
- 150 g de poudre d'amandes
- 250 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour les mains
- Pour dorer : 1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à s. d'eau

PRÉPARATION

1. Lavez les patates douces et faites-les cuire entières, avec leur peau, dans de l'eau bouillante pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette s'y enfonce

sans résistance. Égouttez, épluchez et écrasez en purée lisse. Pesez-en 500 g.

2. Dans une casserole, réunissez la purée, le sucre et le beurre. Faites cuire à feu doux 5 à 8 minutes, en remuant constamment à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange épaississe et commence à se détacher du fond de la casserole.
3. Transférez dans un grand saladier et laissez refroidir complètement (au moins 1 heure).
4. Ajoutez l'œuf, le zeste d'orange, la cannelle et les amandes, et remuez bien. Ajoutez la farine petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte souple que l'on peut façonner avec les mains farinées.
5. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
6. Avec les mains farinées, façonnez des portions de 40 g en ovales et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 3 cm.
7. Badigeonnez avec le jaune battu.
8. Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées dessus et fermes au toucher.
9. Laissez refroidir sur la grille.

Conservation : comme elles sont moelleuses, elles se gardent moins longtemps que les autres biscuits : jusqu'à 1 semaine dans une boîte

fermée, dans un endroit frais. Elles se congèlent bien jusqu'à 2 mois. Erreur fréquente : ajouter la farine à la purée encore chaude ; la pâte devient collante, demande trop de farine, et les broas sont lourdes.

Biscuits portugais à l'huile d'olive et à l'anis (*biscoitos de azeite*)

Pour environ 40 biscuits · Préparation : 40 min · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 15–18 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf

Des biscuits secs en forme d'anneaux ou de « S », parfumés à l'huile d'olive, à l'anis et au citron, comme on les prépare dans de nombreuses maisons de campagne au Portugal. Ils ne contiennent ni beurre ni lait.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs (moyens)
- 200 g de sucre en poudre
- 150 ml d'huile d'olive
- Le zeste d'1 citron
- 1 c. à s. de graines d'anis
- 1 pincée de sel
- 500 g de farine T45 ou T55
- 2 c. à c. de levure chimique
- 2 à 4 c. à s. d'eau, si nécessaire

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.

2. Dans un grand saladier, battez les œufs avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez l'huile d'olive, le zeste de citron, l'anis et le sel, et remuez bien.
3. Mélangez la farine avec la levure chimique et ajoutez-la petit à petit, en pétrissant avec les mains, jusqu'à obtenir une pâte souple qui ne colle pas. Si elle est sèche et s'effrite, ajoutez de l'eau, une cuillère à la fois.
4. Prélevez des portions de 20 g. Roulez chacune en un boudin de 12 cm de long et 1 cm d'épaisseur, et façonnez-le en anneau (en joignant les extrémités) ou en « S ».
5. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 2 cm.
6. Faites cuire 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Le dessus reste pâle.
7. Laissez refroidir sur la grille : ils deviennent croustillants.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 4 semaines. Variante : remplacez l'anis par 1 c. à c. de cannelle et utilisez du zeste d'orange. Erreur fréquente : des boudins trop épais restent moelleux à l'intérieur et ramollissent dans la boîte.



Biscuits portugais à l'huile d'olive et à l'anis

Photo : Maria Kovalets / Unsplash

Torsades portugaises à la cannelle (*raivas de canela*)

Pour environ 35 raivas · Préparation : 40 min + 30 min de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 12–15 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des biscuits à la cannelle aux formes tordues, toutes différentes : on dit que leur nom vient de l'air « furieux » qu'ils finissent par avoir (raiva signifie « rage »). Il n'y en a pas deux pareils, et c'est ce qui fait leur charme.

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre doux, mou
- 200 g de sucre en poudre
- 2 œufs (moyens)
- 2 c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour les mains

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre pendant 1 minute. Ajoutez les œufs un à un, en battant bien entre chacun.
2. Ajoutez la cannelle et le sel. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte ferme et légèrement collante. Couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.

4. Avec les mains farinées, prélevez des portions de 15 g. Roulez chacune en un fin boudin d’environ 20 cm de long et 5 mm d’épaisseur.
5. Laissez chaque boudin retomber sur la plaque en boucles et en torsades, librement, pour former un petit enchevêtrement d’environ 6 cm de large.
6. Faites cuire 12 à 15 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient dorés et secs au toucher.
7. Laissez refroidir sur la grille.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu’à 4 semaines. Variante : saupoudrez d’un peu de sucre à la cannelle avant d’enfourner. Erreur fréquente : des boudins épais donnent des raivas moelleuses à l’intérieur ; elles doivent être fines et croustillantes.

Lebkuchen au miel et aux amandes (Allemagne)

Pour environ 20 biscuits · Préparation : 30 min + 1 h de repos au frais · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Des biscuits moelleux au miel, aux épices, aux amandes et aux écorces d'orange confites, nappés de chocolat. On en vend sur tous les marchés de Noël allemands.

INGRÉDIENTS

- 100 g de miel
- 75 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 50 g de beurre doux
- 1 œuf (moyen)
- 200 g de farine T45 ou T55
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 c. à s. de cacao en poudre non sucré
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de gingembre moulu
- ¼ de c. à c. de clous de girofle moulus
- ¼ de c. à c. de noix de muscade

- 50 g d'écorces d'orange confites (ou de fruits confits), finement hachées
- Pour le nappage : 100 g de chocolat noir de pâtisserie

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à feu doux, faites fondre le miel, le sucre roux et le beurre en remuant. Laissez refroidir 15 minutes, puis ajoutez l'œuf.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, les amandes, le cacao, le bicarbonate de soude et les épices. Ajoutez le mélange de la casserole et les écorces d'orange, et remuez jusqu'à obtenir une pâte collante.
3. Couvrez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Avec les mains mouillées, façonnez des boules de 30 g et aplatissez-les jusqu'à 1 cm de hauteur. Déposez-les sur la plaque en les espaçant de 4 cm.
6. Faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient fermes et que le centre reste moelleux.
7. Laissez refroidir complètement sur la grille.
8. Faites fondre le chocolat et recouvrez le dessus de chaque biscuit avec une cuillère à café, en lissant avec le dos de la cuillère. Laissez prendre 1 heure.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines. Ils deviennent plus moelleux et plus savoureux après 2 ou 3 jours. Variante : à la place du chocolat, nappez avec 80 g de sucre glace mélangé à 1 c. à s. de jus de citron. Erreur fréquente : cuire jusqu'à ce qu'ils durcissent ; les Lebkuchen doivent rester moelleux.

Spéculoos aux épices (Belgique et Pays-Bas)

Pour environ 40 biscuits · Préparation : 30 min + repos au frais pendant une nuit · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, lait

De fins biscuits croustillants au sucre roux et à la cannelle, au goût profond de caramel. Ils accompagnent très bien le café.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux, mou
- 150 g de sucre muscovado foncé (ou de sucre roux foncé)
- 2 c. à s. de lait
- 250 g de farine T45 ou T55
- ½ c. à c. de levure chimique
- 2 c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de noix de muscade
- ¼ de c. à c. de clous de girofle moulus
- ¼ de c. à c. de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- Pour décorer (facultatif) : amandes effilées

PRÉPARATION

1. Battez le beurre avec le sucre roux pendant 2 minutes. Ajoutez le lait et remuez.

2. Ajoutez la farine, la levure chimique, les épices et le sel, et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit : les épices développent davantage de saveur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
5. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des rectangles de 6 × 4 cm ou d'autres formes. Si vous le souhaitez, enfoncez 2 ou 3 amandes effilées dans chaque biscuit.
6. Faites cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient d'un doré foncé.
7. Laissez refroidir sur la grille : ils deviennent croustillants.

Conservation : dans une boîte parfaitement fermée, jusqu'à 4 semaines. Variante : pour obtenir des motifs en relief, appuyez un tampon à biscuits ou le fond d'un verre ciselé sur la pâte avant de découper. Si vous utilisez des amandes, écrivez « fruits à coque » sur l'étiquette. Erreur fréquente : une pâte épaisse donne des biscuits mous qui ne cassent pas net.

Boules de neige aux noix

Pour environ 40 boules · Préparation : 30 min · Four : 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6), 14–16 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, lait, fruits à coque

De petites boules au beurre et aux noix, roulées deux fois dans le sucre glace. Il existe des versions semblables dans de nombreux pays : en Grèce, au Mexique et aux États-Unis. Elles ne contiennent pas d'œuf.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre doux, mou
- 50 g de sucre glace, plus 100 g pour l'enrobage
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55
- 120 g de noix, hachées très finement

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur tournante 155 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
2. Battez le beurre avec les 50 g de sucre glace, la vanille et le sel pendant 2 minutes.
3. Ajoutez la farine et les noix, et mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Si elle est trop molle, laissez-la reposer 20 minutes au réfrigérateur.

4. Façonnez des boules de 15 g (environ 3 cm) et déposez-les sur la plaque en les espaçant de 2 cm.
5. Faites cuire 14 à 16 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré clair. Le dessus reste pâle.
6. Laissez refroidir 5 minutes sur la plaque, puis roulez les boules, encore tièdes, dans les 100 g de sucre glace.
7. Quand elles sont froides, roulez-les à nouveau dans le sucre glace : la deuxième couche est blanche comme la neige.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 3 semaines. Variante : remplacez les noix par des noisettes ou des amandes grillées et moulues. Erreur fréquente : les rouler dans le sucre dès la sortie du four ; chaudes, elles se défont et le sucre fond.



Boules de neige aux noix

Photo : Skyler Ewing / Unsplash

Florentins aux amandes et à l’orange

Pour environ 20 florentins · Préparation : 30 min + 1 h de prise · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 8–10 min · Difficulté : Moyenne · Allergènes : gluten, lait, fruits à coque

De fins biscuits croustillants aux amandes effilées, au miel et aux fruits confits, dont le dessous est recouvert de chocolat. On dirait de la dentelle dorée.

INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre doux
- 60 g de sucre en poudre
- 40 g de miel (2 c. à s.)
- 50 ml de crème liquide entière
- 120 g d’amandes effilées
- 40 g de fruits confits hachés (ou de cranberries séchées)
- Le zeste d’½ orange
- 15 g de farine T45 ou T55 (1 c. à s. bombée)
- Pour la base : 100 g de chocolat noir de pâtisserie

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez deux plaques de papier sulfurisé.
2. Dans une casserole, réunissez le beurre, le sucre, le miel et la crème. Portez à feu moyen en remuant, et

faites bouillir 1 minute.

3. Éteignez le feu et ajoutez les amandes, les fruits confits, le zeste d'orange et la farine. Remuez bien.
4. Déposez des cuillerées à café rases sur la plaque, en les espaçant de 8 cm : elles s'étalent beaucoup. Pas plus de 8 par plaque.
5. Avec le dos d'une cuillère mouillée, aplatissez chaque petit tas jusqu'à ce qu'il soit fin.
6. Faites cuire 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés couleur caramel, surtout sur les bords.
7. Laissez refroidir 2 minutes. Si vous voulez des florentins parfaitement ronds, repoussez les bords vers l'intérieur avec un emporte-pièce rond pendant qu'ils sont encore mous.
8. Laissez refroidir complètement sur la plaque, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
9. Faites fondre le chocolat. Retournez les florentins et badigeonnez le dessous de chocolat. Quand il commence à prendre, tracez des vagues avec une fourchette. Laissez prendre 1 heure, côté chocolat vers le haut.

Attention : le mélange de sucre et de miel devient très chaud et peut brûler. Cette recette est destinée aux adultes ; les enfants peuvent seulement aider à badigeonner le chocolat, une fois les florentins froids.

Conservation : dans une boîte parfaitement fermée, dans un endroit frais et sec, jusqu'à 1 semaine. En atmosphère humide, ils ramollissent. Erreur fréquente : les sortir du four trop tôt ; des florentins pâles ne cassent pas net. Ils doivent avoir une couleur caramel.

Cantucci aux amandes et à l'orange (Italie)

Pour environ 35 cantucci · Préparation : 25 min + 10 min de refroidissement · Four : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 25 min + 160 °C (chaleur tournante 140 °C, th. 5–6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, fruits à coque

Des biscuits croquants qui passent deux fois au four : d'abord en boudin, puis en tranches. Ils sont excellents à tremper dans un café ou dans un verre de porto, et se conservent des semaines.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs (moyens)
- 150 g de sucre en poudre
- Le zeste d'1 orange
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine T45 ou T55, plus un peu pour les mains
- 1 c. à c. de levure chimique
- 120 g d'amandes entières, avec la peau

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) et recouvrez une plaque de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, le zeste d'orange et le sel pendant 1 minute.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique, et remuez. Ajoutez les amandes et pétrissez avec les mains farinées

jusqu'à obtenir une pâte collante.

4. Divisez en deux et façonnez deux boudins d'environ 25 cm de long et 4 cm de large. Déposez-les sur la plaque, bien espacés.
5. Faites cuire 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et fermes.
6. Sortez du four, baissez-le à 160 °C (chaleur tournante 140 °C, th. 5–6) et laissez refroidir les boudins 10 minutes.
7. Avec un couteau à pain, coupez les boudins en diagonale en tranches de 1 cm d'épaisseur.
8. Posez les tranches à plat sur la plaque et faites cuire 10 à 12 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et légèrement dorées.
9. Laissez refroidir sur la grille : elles durcissent en refroidissant.

Conservation : dans une boîte bien fermée, jusqu'à 1 mois. Variante : ajoutez 50 g de fruits confits hachés ou 1 c. à c. de graines d'anis. Erreur fréquente : couper les boudins une fois froids ; ils cassent. Coupez-les tièdes, d'un geste de va-et-vient.



Cantucci aux amandes et à l'orange

Photo : 27707 / Pixabay

Glaçage et décoration, pas à pas

Décorer les biscuits est la partie préférée de beaucoup de monde, surtout des enfants. Pas besoin d'avoir la main d'un artiste : avec deux types de glaçage et une demi-douzaine de techniques simples, vos biscuits seront très beaux. Faites toujours un biscuit d'essai avant de décorer les autres.

Avant de décorer

- Les biscuits doivent être **complètement froids**. Sur des biscuits tièdes, le glaçage fond et coule.
- Préparez tout à l'avance : poches de glaçage, pics en bois, papier absorbant humide pour essuyer les embouts, et décorations dans de petits bols.
- Couvrez toujours le glaçage que vous n'utilisez pas avec du film alimentaire appliqué contre la surface. Il sèche très vite et forme une croûte.
- Choisissez un jour sec. Par temps très humide, le glaçage met des heures à sécher.

Poches et douilles

- **Sachet de congélation :** remplissez-le à moitié, fermez-le, poussez le glaçage vers un coin et coupez une toute petite

pointe (1 à 2 mm). Coupez toujours moins que ce que vous croyez nécessaire : vous pourrez agrandir ensuite.

- **Cornet en papier sulfurisé :** découpez un triangle, roulez-le en cornet et repliez le haut vers l'intérieur. C'est idéal pour les traits fins.
- **Poche à douille avec une douille lisse n° 1 ou 2 :** pour celles et ceux qui veulent des traits très réguliers.
- Entre deux utilisations, posez la poche pointe en bas dans un verre garni au fond de papier absorbant humide, pour que l'embout ne sèche pas.

Glaçage royal

Décore environ 30 biscuits de 7 cm · Préparation : 10 min · Sans four · Difficulté : Facile · Allergènes : œuf · Sans gluten

Le glaçage qui sèche dur et brillant. Utilisez-le pour les contours, le nappage, les détails et pour coller la maison en pain d'épices. La même recette donne toutes les consistances, avec plus ou moins d'eau.

INGRÉDIENTS

- 1 blanc d'œuf pasteurisé (environ 35 g)
- 200 à 225 g de sucre glace, tamisé
- ½ c. à c. de jus de citron
- De l'eau, goutte à goutte
- Du colorant alimentaire en gel ou des colorants naturels (voir plus bas)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier propre, sec et sans trace de gras, réunissez le blanc d'œuf, 200 g de sucre glace et le jus de citron.
2. Battez au batteur électrique à vitesse lente jusqu'à ce que le sucre soit incorporé, puis à vitesse moyenne pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le glaçage soit blanc, brillant et forme des pics fermes quand on soulève les fouets.

3. S'il est encore mou, ajoutez du sucre glace, une cuillère à soupe à la fois. C'est la **consistance ferme** : utilisez-la pour coller, pour les contours épais et pour les fleurs ou les détails en relief.
4. Pour la **consistance de contour**, ajoutez de l'eau goutte à goutte à une partie du glaçage, jusqu'à ce que le pic qui se forme quand on soulève la cuillère s'incline légèrement, comme du dentifrice.
5. Pour la **consistance de nappage**, ajoutez encore de l'eau jusqu'à ce qu'un trait tracé à la surface disparaisse en 10 secondes environ. Remuez lentement, pour ne pas faire de bulles.
6. Pour colorer, répartissez le glaçage dans plusieurs bols et ajoutez le colorant du bout d'un pic en bois, petit à petit. Les couleurs foncent un peu en séchant.

> **Attention :** le glaçage royal contient du blanc d'œuf cru, qui n'est pas cuit. Utilisez toujours des blancs d'œufs pasteurisés (vendus en brique, au rayon des œufs), surtout pour les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.

Conservation : dans une boîte fermée, avec du film alimentaire appliqué contre le glaçage, jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Battez-le à nouveau avant de l'utiliser. Alternative sans œuf : remplacez le blanc d'œuf par 2 c. à s. (30 ml) d'eau de cuisson de pois chiches en

conserve (aquafaba) et battez de la même façon ; il sèche un peu plus lentement. Erreur fréquente : un saladier gras empêche le glaçage de devenir ferme.

Glaçage simple

Recouvre environ 25 biscuits · Préparation : 5 min · Sans four · Difficulté : Facile · Allergènes : aucun des principaux (lait, si vous en utilisez)

Seulement du sucre glace et un liquide. Il ne sèche pas aussi dur que le glaçage royal, mais c'est le plus rapide, il ne contient pas d'œuf et il convient parfaitement aux enfants.

INGRÉDIENTS

- 150 g de sucre glace, tamisé
- 2 c. à s. de jus de citron, de jus d'orange, de lait ou d'eau

PRÉPARATION

1. Mettez le sucre glace dans un bol.
2. Ajoutez le liquide, une demi-cuillère à la fois, en remuant à la cuillère, jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Pour recouvrir la surface des biscuits, il doit être épais comme un yaourt. Pour dessiner des traits à la poche, il doit être plus épais, comme du dentifrice : ajoutez du sucre glace.
4. Étalez avec le dos d'une cuillère, trempez le dessus du biscuit dans le glaçage, ou utilisez une poche à petit embout.
5. Laissez sécher 1 à 2 heures à température ambiante.

Conservation : les biscuits glacés se gardent aussi longtemps que l'indique chaque recette, mais le glaçage reste un peu collant si vous les empilez ; séparez les couches avec du papier sulfurisé. Variante : ajoutez ¼ de c. à c. de cannelle ou le zeste d'½ citron. Erreur fréquente : ajouter tout le liquide d'un coup ; le glaçage devient trop liquide et coule des biscuits.

Enrobage au chocolat pour tremper

Trempe environ 30 petits biscuits · Préparation : 10 min · Sans four · Difficulté : Facile · Allergènes : lait (selon le chocolat)

Du chocolat fondu avec un peu de beurre, qui devient brillant et durcit vite. Utilisez-le pour tremper la moitié des biscuits, pour napper les Lebkuchen ou pour faire des rayures.

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat de pâtisserie (noir, au lait ou blanc)
- 10 g de beurre doux (ou 1 c. à c. d'huile de tournesol)

PRÉPARATION

1. Hachez le chocolat et mettez-le dans un bol allant au micro-ondes avec le beurre.
2. Faites chauffer par tranches de 30 secondes, en remuant bien entre chacune, jusqu'à ce que presque tout soit fondu. Les derniers morceaux fondront avec la chaleur en remuant. Vous pouvez aussi faire fondre au bain-marie (un récipient résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante), sans que l'eau bouille ni touche le récipient.
3. Laissez refroidir 5 minutes : le chocolat doit être tiède, pas chaud.
4. Trempez les biscuits, laissez s'égoutter l'excédent en tapotant doucement sur le bord du bol, et posez-les sur

du papier sulfurisé.

5. Ajoutez les décorations (fruits à coque, sucre coloré) pendant que le chocolat est encore mou.
6. Laissez prendre 1 heure dans un endroit frais. N'utilisez le réfrigérateur que si la cuisine est chaude, et 15 minutes au maximum.

Conservation : les biscuits au chocolat se gardent dans une boîte, dans un endroit frais, par couches séparées de papier sulfurisé. Erreur fréquente : une goutte d'eau dans le chocolat le rend épais et granuleux. Utilisez des bols et des cuillères complètement secs. Le chocolat blanc brûle plus vite : faites-le chauffer par tranches de 15 secondes.



Décorer au glaçage royal : d'abord le contour, puis le nappage

Photo : JillWellington / Pixabay

Couleurs naturelles

Les colorants en gel du commerce donnent des couleurs intenses avec très peu de produit. Si vous préférez des couleurs naturelles, celles-ci donnent de bons résultats. Elles produisent des teintes plus douces et peuvent ajouter un peu de goût : n'utilisez donc que de petites quantités :

Couleur	Ce qu'il faut utiliser	Quantité (pour 100 g de glaçage)
Rose à rouge	Jus de betterave crue ou cuite	½ à 1 c. à c. (retirez la même quantité d'eau)
Jaune	Curcuma	1 petite pincée

Couleur	Ce qu'il faut utiliser	Quantité (pour 100 g de glaçage)
Orange	Curcuma + jus de betterave	1 pincée + quelques gouttes
Vert	Thé vert en poudre (matcha)	¼ de c. à c.
Marron	Cacao en poudre non sucré	1 à 2 c. à c. (ajoutez quelques gouttes d'eau)
Beige doré	Cannelle	¼ de c. à c.

Techniques simples

1. Contour et nappage

1. Avec le glaçage de contour, dessinez un trait à 2 mm du bord du biscuit. Tenez la poche légèrement au-dessus du biscuit et laissez tomber le fil de glaçage, sans le tirer.
2. Attendez 10 minutes.
3. Remplissez l'intérieur avec le glaçage de nappage, en commençant par les bords et en finissant au centre.
4. Étalez-le jusqu'aux coins avec un pic en bois et faites éclater les bulles.
5. Secouez doucement le biscuit pour lisser la surface.

2. Humide sur humide

Juste après avoir nappé le biscuit, alors que le glaçage est encore humide, faites des points d'une autre couleur. Ils

restent lisses, au niveau du fond.

- **Cœurs :** faites une rangée de points et faites passer un pic en bois par le centre de tous, d'un seul mouvement.
- **Marbrure :** faites des rayures d'une autre couleur et faites passer un pic en bois en zigzag, dans le sens contraire.
- **Pull de Noël :** des rayures blanches et rouges sur un fond vert, tirées avec le pic en bois, donnent un motif tricoté.

3. Détails en relief

Une fois le nappage séché pendant 1 heure, dessinez par-dessus avec le glaçage de contour : points, flocons, nœuds, boutons, visages sur les bonshommes en pain d'épices. Les détails ressortent.

4. Sucre et décorations

Saupoudrez du sucre cristallisé, du sucre coloré ou des perles en sucre sur le glaçage encore humide. Attendez 5 minutes et secouez l'excédent sur une feuille de papier, pour le réutiliser.

5. Décorer avec les enfants

- Utilisez le glaçage simple, qui ne contient pas d'œuf.
- Donnez à chaque enfant une petite poche dont la pointe est déjà coupée et un bol de décorations.
- Recouvrez la table de papier sulfurisé ou de papier cadeau.

- Choisissez de grands biscuits aux formes simples : ronds, étoiles, sapins.

Le séchage

- Le glaçage royal demande **6 à 8 heures** (ou toute une nuit) pour sécher complètement. Le glaçage simple demande 1 à 2 heures.
- Laissez sécher à température ambiante, dans un endroit sec, à découvert.
- Ne mettez pas les biscuits glacés au réfrigérateur : l'humidité rend le glaçage collant et les couleurs se mélangent.
- Pour savoir s'il est sec, touchez doucement un coin : il ne doit ni céder ni coller.

Erreurs fréquentes et comment les corriger

Problème	Pourquoi	Comment le corriger
Le glaçage coule sur les côtés	Il est trop liquide	Ajoutez du sucre glace, une cuillère à la fois
La poche se bouche	Des grumeaux de sucre ou un embout sec	Tamisez toujours le sucre et rangez la poche, pointe posée sur du papier humide

Problème	Pourquoi	Comment le corriger
Des bulles à la surface	Glaçage battu fort après l'ajout d'eau	Remuez lentement et faites éclater les bulles avec un pic en bois juste après le nappage
Les couleurs se mélangent	La première couleur était encore humide, ou il y avait de l'humidité	Attendez 1 heure entre deux couleurs voisines et faites sécher dans un endroit sec
Le glaçage ne sèche pas	Un jour humide ou un glaçage trop liquide	Laissez sécher plus longtemps, près d'une fenêtre ou d'un radiateur tiède (pas dessus)
Des taches foncées dans le glaçage	Le beurre du biscuit a traversé jusqu'au glaçage	Décorez uniquement des biscuits complètement froids et bien cuits
Des traits qui tremblent	La poche est trop près du biscuit	Soulevez la poche de 1 cm et laissez tomber le fil en le guidant

Biscuits à offrir et planning de pâtisserie

Une boîte de biscuits faits maison est un cadeau dont on se souvient longtemps. Dans ce chapitre, vous trouverez des idées d'emballage, un tableau indiquant combien de temps se conserve chaque biscuit, un mélange en bocal à offrir en cadeau, et un planning pour organiser votre pâtisserie de décembre.

Les règles d'or de l'emballage

1. **Des biscuits complètement froids.** Emballés encore tièdes, ils produisent de la vapeur et ramollissent.
2. **Un glaçage bien sec.** Le glaçage royal demande 8 heures ; le glaçage simple, 2 heures.
3. **Un seul type par emballage, ou bien séparés.** Les biscuits croustillants et les biscuits moelleux ne doivent pas aller ensemble : les croustillants ramollissent. Les biscuits aux épices transmettent leur odeur aux autres.
4. **Les plus lourds au fond.** Les broas et les biscuits à l'huile d'olive au fond, les biscuits fins et décorés dessus.
5. **Du papier sulfurisé entre les couches,** surtout pour les biscuits glacés ou au chocolat.

6. **Les biscuits à la crème ou à la ganache ne sont pas faits pour être offerts et gardés :** ils se mangent dans les jours qui suivent et se conservent au réfrigérateur. Prévenez la personne qui les reçoit.

Idées d'emballage

- **Bocaux en verre avec couvercle.** Parfaits pour les petits biscuits fermes (boules de neige, raivas, cantucci, croissants de lune). Posez un carré de tissu sur le couvercle et attachez-le avec de la ficelle.
- **Boîtes métalliques.** Les meilleures pour garder les biscuits frais. Gardez les boîtes à biscuits que vous achetez dans l'année et tapissez-les de papier sulfurisé.
- **Boîtes en carton** tapissées de papier sulfurisé ou de caissettes en papier, un biscuit dans chacune. Idéales pour les biscuits décorés, qu'on ne peut pas empiler.
- **Sachets en cellophane** fermés d'un ruban. Parfaits pour 3 à 5 biscuits, pour des collègues, des enseignants ou des voisins. Fermez-les bien, pour que l'air n'entre pas.
- **Sapins en étoiles empilées** (chapitre 5) sur une assiette en carton, emballés dans du cellophane et noués en haut avec un ruban.
- **Biscuits à suspendre :** les biscuits vitraux et les biscuits fins aux épices, sur une ficelle, peuvent être attachés à

l'emballage d'un autre cadeau.

L'étiquette

Une jolie étiquette fait partie du cadeau et, surtout, elle protège la personne qui le reçoit. Écrivez toujours :

- le nom des biscuits ;
- la date de fabrication ;
- « à consommer de préférence avant… » (voir le tableau ci-dessous) ;
- les allergènes : **gluten, œuf, lait, fruits à coque** (amande, noix, pignon de pin, noisette), selon la recette ;
- la façon de les conserver : « dans une boîte bien fermée, dans un endroit frais » ou « à garder au réfrigérateur ».

> **Astuce :** si vous offrez à une personne allergique, faites cuire ces biscuits en premier, avec des ustensiles bien lavés, et emballez-les séparément.

Combien de temps ils se conservent

Biscuits	Dans une boîte bien fermée	Congelés (sans glaçage)
Biscuits à l'huile d'olive, raivas, cantucci, spéculoos, biscuits fins aux épices	4 semaines	3 mois

Biscuits	Dans une boîte bien fermée	Congelés (sans glaçage)
Croissants de lune aux amandes, boules de neige, étoiles à la cannelle, broas au miel, Lebkuchen, premiers biscuits au pain d'épices	3 semaines	3 mois
Sablés au beurre, sablés à la poche, biscuits roulés, biscuits au miel et à l'orange, bâtonnets au chocolat et aux pignons	2 semaines	3 mois
Étoiles au glaçage royal, biscuits au pain d'épices décorés	2 semaines (une fois le glaçage sec)	Ne pas congeler
Sablés au citron en rondelles, avec glaçage	10 jours	Congeler sans glaçage
Biscuits sucrés à la cannelle, avoine et cranberries, rochers à la noix de coco, biscuits craquelés aux épices, gingembre et chocolat, biscuits à la confiture de figues, vitraux, florentins, sapins en étoiles	1 semaine	2 mois (vitraux et florentins : ne pas congeler)
Cookies aux pépites de chocolat	5 jours	2 mois
Broas à la patate douce (*broas castelares*)	1 semaine, dans un endroit frais	2 mois
Biscuits Linzer fourrés	3 à 4 jours (non fourrés : 2 semaines)	Ne congeler que les biscuits non fourrés
Biscuits sandwichs au chocolat avec crème	5 jours, au réfrigérateur	Ne pas congeler

Pour décongeler, laissez les biscuits dans la boîte fermée à température ambiante pendant 1 à 2 heures. Si vous les voulez plus croustillants, mettez-les au four à 160 °C (chaleur tournante 140 °C, th. 5–6) pendant 3 minutes et laissez refroidir.

Mélange en bocal pour biscuits au cacao et au chocolat blanc

1 bocal de 1 litre, pour environ 20 biscuits · Préparation du bocal : 15 min · Four (pour la personne qui le reçoit) : 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6), 10–12 min · Difficulté : Facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Les ingrédients secs en couches, dans un joli bocal, avec les instructions sur l'étiquette. La personne qui le reçoit n'a plus qu'à ajouter du beurre et un œuf pour avoir des biscuits tout juste sortis du four quand elle en a envie.

INGRÉDIENTS (POUR LE BOCAL)

- 180 g de farine T45 ou T55
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- ¼ de c. à c. de sel
- 100 g de sucre roux clair (cassonade)
- 80 g de sucre en poudre
- 120 g de chocolat blanc de pâtisserie, haché
- Pour la personne qui le reçoit : 125 g de beurre doux, fondu et tiède, et 1 œuf (moyen)

PRÉPARATION

1. Lavez et séchez soigneusement un bocal en verre de 1 litre avec couvercle.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

3. Avec l'aide d'un entonnoir en papier, versez la moitié du mélange de farine dans le bocal et tassez avec le dos d'une cuillère.
4. Par-dessus, faites une couche de sucre roux en tassant bien, puis une couche de sucre en poudre.
5. Ajoutez le reste du mélange de farine et tassez. Terminez avec le chocolat blanc, jusqu'en haut. Fermez bien.
6. Rédigez l'étiquette : « Versez le contenu du bocal dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez 125 g de beurre fondu et tiède et 1 œuf, et remuez jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Façonnez des boules de 30 g et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant de 5 cm. Faites cuire à 180 °C (chaleur tournante 160 °C, th. 6) pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient fermes. Laissez 10 minutes sur la plaque. » Ajoutez la date et les allergènes : gluten, œuf et lait.

Conservation : le bocal fermé se garde 1 mois dans un endroit frais et sec (vérifiez les dates du chocolat et de la farine). Les biscuits cuits se gardent 5 jours dans une boîte. Variante : remplacez le chocolat blanc par 80 g de chocolat noir et 40 g de cranberries séchées. Erreur

fréquente : ne pas tasser les couches ; elles se mélangent et le bocal ne contiendra pas tout.



Biscuits à offrir, dans des bocaux et de petits sachets noués d'un ruban
Photo : Lee Milo / Unsplash

Planning de pâtisserie pour décembre

Le secret pour arriver à Noël avec des boîtes pleines et sans stress est de commencer par les biscuits qui se conservent le plus longtemps et de garder les plus délicats pour la fin. Suivez ce planning à la lettre ou adaptez-le à votre agenda.

Quand	Quoi faire	Pourquoi
Fin novembre	Vérifiez votre matériel, achetez des épices fraîches, des bocaux, des boîtes, des rubans et des étiquettes. Faites la liste des personnes à qui vous allez offrir.	Évite la précipitation et les courses de dernière minute
Du 1er au 7 décembre	Biscuits à l'huile d'olive, raivas, cantucci, spéculoos, biscuits fins aux épices	Ils se conservent 4 semaines
Du 8 au 12 décembre	Croissants de lune aux amandes, boules de neige, étoiles à la cannelle, broas au miel, Lebkuchen	Ils se conservent 3 semaines et s'améliorent au fil des jours
Du 13 au 15 décembre	Premiers biscuits au pain d'épices, sablés au beurre, biscuits roulés. Congelez des boudins de pâte (citron, roulés) pour plus tard.	Ils se conservent 2 à 3 semaines ; les boudins sont prêts à trancher
Du 16 au 18 décembre	Étoiles au glaçage royal et biscuits au pain d'épices décorés. Faites cuire les pièces de la maison en pain d'épices.	Le glaçage a besoin d'une nuit pour sécher
Du 19 au 20 décembre	Assemblez et décorez la maison en pain d'épices. Sablés à la poche, sapins en étoiles, bâtonnets au chocolat. Préparez les mélanges en bocal.	Ils seront prêts à offrir dans la dernière semaine
Du 21 au 22 décembre	Biscuits sucrés à la cannelle, avoine et cranberries, rochers à la noix de coco, biscuits à la confiture de figues, vitraux, florentins. Faites cuire les biscuits Linzer (non fourrés).	Ils se conservent environ 1 semaine : ils restent frais jusqu'au Nouvel An

Quand	Quoi faire	Pourquoi
23 décembre	Broas à la patate douce, cookies aux pépites de chocolat, sablés au citron en rondelles (à trancher à partir du congélateur). Fourrez les Linzer et les biscuits sandwichs au chocolat.	Les plus moelleux et les fourrés, préparés le plus tard possible
24 décembre (veille de Noël)	Composez les boîtes pour la table du réveillon et remettez les derniers cadeaux.	Une journée pour être en famille, pas devant le four

Un après-midi de pâtisserie bien organisé

1. La veille, préparez deux ou trois pâtes et laissez-les au réfrigérateur, bien enveloppées et avec leur nom écrit dessus.
2. Le jour même, commencez par la pâte qui cuit à la température de four la plus basse et montez progressivement : un four chauffe plus vite qu'il ne refroidit.
3. Pendant qu'une plaque cuit, préparez la suivante sur du papier sulfurisé, sur le plan de travail.
4. Faites refroidir chaque type de biscuit sur une grille séparée et rangez-le dès qu'il est froid, avec une étiquette.
5. Gardez la décoration pour un autre jour : avec des biscuits déjà cuits, décorer est bien plus détendu.

> Que ce livre vous offre de nombreux après-midi doux et de nombreuses boîtes de biscuits à partager. Joyeux Noël !