

Mini-cookies au gingembre



250 g de beurre
100 g de noisettes
1 c. à c. d'extrait de vanille
250 g de sucre glace
1 c. à c. de gingembre en poudre
1/2 c. à c. d'épices à pain d'épices
350 g de farine

Réduisez les noisettes en poudre dans le bol d'un mixer. Ajoutez le beurre coupé en dés, la vanille et 85 g de sucre glace. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit pâteux.

A ce stade, si votre mixeur est assez grand, continuez en l'utilisant. Sinon, transférez cette pâte dans un saladier.

Ajoutez la farine et le gingembre en poudre, mixez ou pétrissez à la main pour obtenir une boule de pâte.

Préchauffez le four à 180°.

Façonnez des boules de pâte de la taille d'une noix et disposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement avec les dents d'une fourchette qui formeront des petites stries sur le dessus. Enfourez pour 10 à 15 mn. Les biscuits doivent rester pâles, s'ils dorent trop, ils durciront.

Mélangez le reste du sucre glace avec les épices à pain d'épices, puis tamisez-les ensemble au-dessus des biscuits encore chauds en couche assez épaisse.

Laissez refroidir un peu avant de déguster tiède, ou froid.

Petits fours chocolat orange

15 cl de crème liquide entière
1 gousse de vanille
125 g de chocolat noir à 70% de cacao
1 c. à s. 1/2 de Grand Marnier ou autre liqueur d'orange
1 c. à s. de sucre glace

Dans une petite casserole, portez à ébullition la crème avec le gousse de vanille grattée. Retirez du feu dès la première ébullition.

Cassez le chocolat dans un grand bol et versez la crème liquide dessus. Laissez reposer quelques minutes, le temps que le chocolat fonde.

Ajoutez la liqueur d'orange et battez au fouet électrique pendant au moins 5 mn, jusqu'à ce que de nombreuses petites bulles d'air se forment.

Réfrigérez une dizaine de minutes pour que le mélange épaississe un peu et refroidisse.

A l'aide d'une cuillère, mettez de petites quantités de ce mélange en caissettes. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, où vous les saupoudrez de sucre glace.