

Spritz vanille



- 200g de **farine** T45
- 25g de **fécule** de pomme de terre (vous pouvez remplacer par de la maïzena)
- 1 cc de **vanille** en poudre
- 175g de **beurre** très mou mais pas fondu
- 90g de **sucre** (75 dans la recette originale)
- 1 **blanc d'œuf** (30g)
- ½ cc de fleur de **sel**

Préchauffez le four à 180° C. Mélangez le beurre, le sel, la vanille, le sucre et le blanc d'oeuf. Tamisez la farine et la fécule. Ajoutez au mélange précédent. Vous obtenez une pâte assez molle. Mettez-la dans une poche à douille avec un embout dentelé de 10 mm de large. Formez des « S » sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez au four 10 minutes. Les spritz doivent à peine colorer. Laissez-les tiédir 10 minutes sur la feuille de papier cuisson puis déposez-les délicatement sur une grille et laissez refroidir avant de les ranger dans une boîte hermétique.



Sablés à la farine de maïs, au citron et à la cannelle



La consistance de ces biscuits est très proche de celle des spritz. En complément de la farine de blé ordinaire, on utilise ici de la farine de maïs : le résultat est encore plus fondant-croustillant qu'avec les spritz. Le citron, la cannelle et le sucre blond s'associent pour donner à ces biscuits une saveur douce et délicate.

- 200g de **farine** T45
- 30g de **farine de maïs** (de la farine, pas de la maïzena, ni de la semoule de maïs pour polenta)
- le **zeste** d'un **citron** bio ou non traité après récolte, finement râpé
- 180 g de **beurre** mou
- 2 pincées de **cannelle**
- 90g de **sucre blond** de canne
- 1 **blanc d'œuf** (30g)
- 1 pincée de **sel**

Préchauffez le four à 180° C. Mélangez le beurre et le sucre, le blanc d'œuf, le sel, la cannelle, le zeste de citron. Ajoutez les farines. Pour faire des fleurs comme sur la photo, j'utilise une presse à biscuits de [marque Marcato](#) (il existe évidemment d'autres marques).

Vous pouvez façonner ces biscuits comme vous l'entendez si vous ne possédez pas un tel engin. Si vous utilisez des emporte-pièce, réfrigérez la pâte au moins 1h avant de passer au découpage, car la pâte est trop molle à température ambiante pour supporter ce genre d'opération. Mettez au four 10-12 minutes selon la taille des biscuits, qui doivent colorer très légèrement sur les bords. Faites refroidir et rangez comme les spritz.



Pepparkaka (biscuits aux épices)

Les **pepparkaka** sont des biscuits suédois aux épices. *Pepper* : point de poivre ici, mais des épices, notamment du clou de girofle, de la cannelle et du gingembre. *Kaka* : c'est le biscuit (même étymologie que *Kuchen* en allemand, à rapprocher aussi de *Kekse* en allemand d'Autriche).

Si vous fréquentez une certaine grande surface d'ameublement, vous savez qu'on trouve des biscuits qui portent ce nom à l'épicerie suédoise dès le mois de novembre. Pour apprécier pleinement la version maison, il vous faudra prendre de l'avance aussi, car les pepparkaka sont bien meilleurs quand ils ont traîné quelques jours : à peine cuits et refroidis, ils sont trop durs (on les croit ratés, mais non, il faut juste patienter). Leur consistance devient moins coriace au bout de 8 jours environ. C'est typiquement le type de biscuit à suspendre dans le sapin et à déguster tranquillement tout au long de la saison de Noël, en compagnie d'une tasse de thé ou de café.



- 100g de **Zuckerrübensirup**

C'est un [sirop de betterave à sucre](#) que l'on trouve en Allemagne et dans les pays du nord au rayon miel. C'est un sirop très brun au goût assez fort. A ne pas confondre avec la mélasse qui est beaucoup plus amère). A défaut, prenez du **Golden Syrup**. Évitez le sirop d'agave, trop fade, ou le miel, trop typé.

- 25g de **vergeoise brune ou de sucre roux**

- 25g de **beurre**

- 125g de **farine**

- 125g d'**amandes en poudre**

- 3g de **bicarbonate de sodium**

- 50g de **gingembre confit** taillé en tous petits dés

- 1 cc rase de **cannelle**

- ½ cc de **mélange d'épices**

Ici, mélange "**Hildegard von Bingen**" de la marque **Florisens**, déniché à Biocoop : il contient seulement cannelle, girofle et muscade. Je le trouve excellent au goût (je hais les mélanges trop anisés, celui-ci ne contient ni anis vert, ni anis étoilé). Son nom me fait craquer aussi, évidemment ;-))

- le **zeste d'1/2 citron** jaune, finement râpé

- une dizaine d'**amandes non mondées** concassées



Faites chauffer le sucre, le sirop et le beurre dans une petite casserole. Ajoutez les ingrédients secs : épices, gingembre confit en petits dés, farine, bicarbonate de soude, amandes moulues et amandes concassées. Etalez la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson, sur 3-4 mm d'épaisseur environ.

Réfrigérez 1h pour que la pâte soit moins collante, puis découpez des biscuits à l'emporte-pièce. Disposez sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cuisson et laissez reposer à température ambiante 3-4 heures. Préchauffez le four à 150° et faites cuire environ 20-25 minutes.

Quand ils sont bien refroidis, décorez les biscuits selon votre imagination : ici un **glaçage royal** (blanc d'oeuf battu en neige, additionné de force sucre glace) posé par les mains expertes de mini K, à qui j'ai acheté un kit de décor à pâtisserie pour enfants.

Etoiles à la crème aigre et au sucre perlé



- 150g de **farine** T45
- 1 cs rase de **crème liquide** + 1 cs rase de **yaourt** nature + 1 cc de jus de citron
- 80g de **beurre** très froid
- 1 **jaune d'œuf** (20g)
- 50g de **sucre** glace
- 3-4 cs de **sucre perlé**

Mélangez au fouet électrique la farine, la moitié du jaune d'œuf, le sucre glace, la vanille en poudre, le beurre, le mélange crème liquide + yaourt + jus de citron jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etalez entre deux feuilles de papier cuisson et sur 3 mm environ. Mettez au frais pour 1h minimum.



A l'issue de ce temps, découpez des étoiles évidées ou des couronnes à l'aide d'emporte-pièces. Au besoin, remettez la pâte au congélateur quelques minutes au cours de l'opération : dès qu'elle se réchauffe, elle devient très molle et difficile à travailler. Disposez au fur et à mesure les biscuits sur une plaque garnie de papier cuisson. Dorez avec le reste de jaune d'œuf délayé dans quelques gouttes de lait puis saupoudrez de sucre perlé.

Mettez au four à 150° C chaleur tournante pendant 15 minutes. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les ranger dans une boîte métallique. Ce sont des biscuits très agréables à croquer, très légers, avec un petit goût beurré-acidulé, mais ils ne se conservent pas très longtemps (4-5 jours), après quoi ils ont tendance à ramollir (certains aiment malgré tout).

Schokoladen-Kipferl (croissants au chocolat)



- 50g de **chocolat noir** (70% de cacao)
- 170g de **farine** T45
- 1 cs de poudre de **cacao non sucré** (type Van Houten)
- 50g **d'amandes** en poudre
- 30g de **sucre**
- 1 **jaune d'œuf** (20g)
- 100g de **beurre** doux
- 1 pincée de **sel**

Faites fondre le chocolat au bain-marie, lissez et laissez tiédir légèrement. Mélangez la farine, les amandes en poudre, le cacao, le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Ajoutez le beurre en petits morceaux puis le chocolat fondu et tiédi. Formez une boule de pâte homogène puis étalez entre deux feuilles de papier cuisson et mettez au frais pour 1h environ.



Formez des petits croissants aux bouts effilés et disposez-les sur une plaque garnie de papier cuisson. Travaillez en plusieurs fois, en gardant une partie de la pâte au frais, car dès qu'on la manipule, elle se réchauffe et devient difficile à travailler.

Faites cuire à 175°C pendant 10 minutes environ. A la sortie du four, ces sablés sont très mous et fragiles. Surtout, n'y touchez pas. Laissez-les tiédir, puis placez-les sur une grille jusqu'à complet refroidissement (ils restent très friables et fragiles, mais ils sont très bons).

Sablés aux éclats de caramel



La recette est déjà [là](#). Cette fois j'ai utilisé des pépites de caramel au beurre salé toutes prêtes et non du caramel pur fait maison. Je réédite la recette pour que vous puissiez vous y retrouver facilement.

- 250g de farine
- 180g de beurre
- 120g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 80g de sucre blanc (pour le caramel) + -20g d'eau **remplacés par 2-3 cs d'éclats de caramel au beurre salé achetés [ici](#)**

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine, le beurre, la vanille et le sucre jusqu'à obtenir une consistance sablée. Ajoutez les éclats de caramel au beurre salé. Etalez la pâte entre deux feuilles de



papier cuisson, sur 4-5 mm d'épaisseur environ, puis parsemez d'éclats de caramel au beurre salé. Découpez des biscuits à l'emporte-pièce.

Disposez sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cuisson en les espaçant de 3 à 4 cm. Enfourez pour 10 minutes. Au bout de ce temps, les sablés ont une couleur légèrement dorée, ils sont mous et le caramel, sur le dessus, est à l'état liquide, c'est normal, on ne s'affole pas, ça va durcir en refroidissant.

