

Friandises de Noël



Macarons à la vanille et aux épices de Noël

Ingrédients

- 350 g de sucre glace
- 250 g de poudre d'amandes
- 215 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 10 g de blancs d'œufs
- 7 g de cinq-épices
- 1/2 litre de lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 5 g de cannelle
- 150 g de beurre

Ustensiles

1 mixer, 1 tamis, 1 maryse, 1 corne en plastique, 1 poche à douille

Préparation

- Préchauffer le four à 160 °C.
- Dans un mixer, réduire en poudre très fine le sucre glace et la poudre d'amande, tamiser avec 2 grammes de cinq-épices.
- Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre, incorporer à la maryse le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter les graines de 2 gousses de vanille.
- A l'aide d'un corne en plastique, macaroniser la préparation : rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban.
- Avec une poche à douille, coucher les macarons sur un tapis de cuisson. Laisser les macarons croûter 15 minutes à température ambiante puis cuire 15 à 20 minutes dans un four à 160 °C.
- Porter le lait à ébullition. Blanchir les œufs avec le sucre, la cannelle, le cinq-épices restant. Ajouter la farine puis le lait bouillant et remettre à cuire pendant 3 minutes dès reprise de l'ébullition.
- Verser dans une plaque sur un film alimentaire et mettre au réfrigérateur.
- Dans le robot avec le fouet, lisser la crème pâtissière froide avec le beurre (un tiers du poids de la pâtissière en beurre).
- Coller les macarons deux par deux avec cette crème.

Etoiles de Noël

Ingrédients

- 100 g de sucre
- 300 g de farine
- 200 g de beurre froid
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de zestes d'orange
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 œuf
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de limonade à l'orange
- Des perles de sucre
- Du sucre coloré

Préparation

- Tamisez la farine sur le plan de travail avec le sucre, le sucre vanillé et les zestes d'orange.
- Faites un puits au milieu et mettez-y l'eau de fleur d'oranger, la cannelle et l'œuf. Mettez le beurre en flocons. Hachez au couteau pour obtenir des miettes.
- Périssez rapidement avec les mains, enveloppez dans du film alimentaire et réservez et frais pendant 30 minutes. Abaissez la pâte sur le plan de travail fariné
- Avec un emporte-pièce découpez des étoiles et posez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée. Faites-les cuire au four préchauffé à 180° pendant 10-12 minutes. Laissez les refroidir ensuite
- Préparez un glaçage avec la limonade, le sucre glace et 100 ml d'eau. Badigeonnez-en les étoiles et décorez-les avec les perles de sucre et le sucre coloré

Lebkuchen

Ingrédients

- 30 g de miel
- 100 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 100 g d'amandes hachées
- 10 g de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 80 g d'écorce d'oranges confites
- Fondant de pâtissier
- Kirsch

Préparation

- Mélangez et faites bouillir 10 secondes 100 g de miel et 100 g de sucre en poudre. Écumez le mélange en cours de cuisson.
- Versez dans un saladier, puis ajoutez 250 g de farine, 100 g d'amandes hachées, 10 g de cannelle, la levure chimique, 2 jaunes d'œufs, 80 g d'écorces d'oranges confites hachées.
- Mélangez les différents ingrédients en pétrissant pendant 4 à 5 minutes environ. Laissez ensuite reposer la pâte pendant 2 heures.
- Étalez la pâte en une couche assez fine et découpez les gâteaux de la taille d'un éclair. Posez-les lebkuchen sur une plaque farinée, et cuisez-les 30 minutes à 180 °C. Laissez-les refroidir.
- Faites tiédir au bain-marie 200 g de fondant pâtissier additionné de 4 cuillerées à soupe de kirsch. Mélangez bien l'ensemble avec une cuillère.
- Toujours avec une cuillère, glacez les petites languettes avec le fondant : leur surface doit être finement mais complètement recouverte et blanche.
- Laissez les lebkuchen sécher pendant 1 heure, puis entreposez-les dans une boîte métallique.

Speculoos

Ingrédients

- 500 g de farine
- 375 g de cassonade
- 250 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café d'épices (anis, clous de girofle, muscade, gingembre)
- 2 œufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- Mélanger le tout et laisser reposer dans un endroit sec et frais jusqu'au lendemain.
- Rouler la pâte finement, découper des formes. Les poser sur a plaque de cuisson.
- Cuire 15 mn à feu doux

Pommes d'amour

Ingrédients

- Pour 6 pommes d'amour :
- 6 pommes Golden
- 10 cl d'eau
- 100 g de beurre
- 400 g de sucre en poudre
- 2 clous de girofle
- ½ bâton de cannelle
- 1 cuillère à café de colorant alimentaire rouge
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

- Laver pommes et retirer la queue
- Planter un petit bâtonnet en bois dans chaque pomme
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux
- Ajouter le sucre, le jus de citron, l'eau, la cannelle et les clous de girofle. Il faut veiller à ne pas briser le bâton de cannelle
- Bien mélanger pour dissoudre le sucre dans le liquide.
- Laisser réduire et laisser légèrement caraméliser. Il faut que la texture se situe entre le caramel et le sirop.
- Retirer du feu
- Retirer la cannelle et les clous de girofle
- Tremper chaque pomme dans le sirop
- Laisser refroidir et durcir le sirop sur chaque pomme en les laissant pendre le bâtonnet vers le haut.

Biscuits à l'anis

Ingrédients

Pour : 30 biscuits

- 3 œufs
- 200 g de sucre semoule
- 260 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de graines de fenouil

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6)
- Battez les œufs et le sucre pendant 15 minutes. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et les graines de fenouil.
- Sur une plaque beurrée, faites de petits tas à l'aide d'une cuillère à café.
- Faites cuire 15 minutes.

Sablés de Noël aux épices

Ingrédients

- 1 œuf
- 2 verres de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 verre de sucre roux
- 1/4 verre de miel (remplacé par du sirop d'érable)
- 1/4 verre d'huile
- 1 cuil à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil à café de muscade
- 1/4 cuil à café de gingembre moulu

Préparation

- Mélangez l'œuf, avec le sirop d'érable et le sucre.
- Ajoutez les épices puis l'huile, et enfin la farine et la levure.
- Mélangez bien et formez une boule : si nécessaire vous pouvez ajouter un peu de farine.
- Étalez cette pâte, et découpez des formes à l'emporte-pièces.
- Faites cuire 10 min à 200°C (th.7)