

Spéculoos

INGRÉDIENTS:



500 gr de beurre



1 zeste d'orange



260g de sucre de canne



6g de levure chimique



1 oeuf



400g de farine



15g de lait



1.5g de cannelle

PRÉPARATION



1 Sabler le beurre froid avec le sucre, la cannelle, les zestes d'orange, le sel, la farine et la levure chimique.

2 Ajouter l'œuf et le lait.

3 Laisser reposer pour que la préparation durcisse.

4 Etaler la pâte (2/3 mm d'épaisseur)

5 Découper au couteau ou à l'emporte-pièce ou avec un verre, une tasse...

6 Faire cuire au four à 160°C. Pendant 20 min environ.

Sablés raisin secs

INGRÉDIENTS :



400g de beurre pommade



500g de sucre glace



400g d'oeufs



600g de farine



300g de raisins réhydratés

PRÉPARATION



- 1** Faire tremper les raisins secs dans un récipient avec de l'eau chaude pendant 10 – 15 min puis les égoutter pour les laisser refroidir
- 2** Dans un saladier mélanger le beurre pommade avec le sucre glace puis ajouter les oeufs entiers. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
- 3** Puis ajouter la farine. Mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Ajouter les raisins secs dans la pâte et mélanger délicatement pour bien les répartir
- 4** Préchauffer le four à 180°C et découper des rondelles de pâte. Déposer les sablés sur du papier cuisson et cuire 10 à 12 min jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- 5** Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Petit pain d'épices

INGRÉDIENTS :



1 sachet de levure chimique



1 cuillère à soupe de poudre d'anis



250g de miel d'acacia



1 pincée de noix de muscade rapée



200 gr de sucre



10cl d'eau



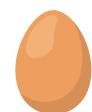
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre



150g de sucre glace



500g de farine



1 blanc d'oeuf



clou de girofle



emportes pièces

PRÉPARATION

1

Dans un petit bol, mélanger ensemble toutes les épices (cannelle, anis, clou de girofle, muscade). Si vous n'avez pas de clou de girofle en poudre, mettre des clous dans un mixeur avec les autres épices, mixer et passer au tamis.

2

Verser les épices dans le bol de votre robot ou dans un grand saladier. Ajouter la farine, la levure et le sucre. Mélanger.

3

Ajouter le miel, s'il est liquide c'est mieux. Mélanger la pâte à la main ou avec la feuille de votre robot. Ajouter la moitié de l'eau.

4

Continuer de pétrir, la pâte peut sembler un peu sèche, il faut continuer de pétrir sans ajouter le reste de l'eau.

5

Au bout de quelques minutes, ajouter l'eau restante si besoin. La pâte ne doit pas être collante, si c'est le cas, ajouter un peu de farine.

6

Former une boule avec la pâte, l'envelopper d'un film plastique. Laisser reposer 1h à température ambiante ou plus. Cela permet également à la pâte de développer tous ses parfums.

PRÉPARATION SUITE ...

7

Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur, en farinant le plan de travail. Découper les formes à l'aide d'emporte-pièces. L'épaisseur (1cm) permettra de garder les pains d'épices moelleux.

8

Disposer les pains d'épice sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien, car ils vont gonfler un peu à la cuisson. Enfourner pour 15 min environ.

9

Les pains d'épices doivent à peine colorer. Il ne faut surtout pas trop les cuire, ils durciront une fois sortis du four.

10

Laisser refroidir les gâteaux sur une grille.

11

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'œuf.

Fouetter le mélange au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème lisse, brillante et bien blanche. Décorer à l'aide d'une poche à douille.



Servir & déguster

