

Spéculoos

INGRÉDIENTS :



500 gr de
beurre



260g de
sucre de
canne



1 oeuf



15g de lait



1 zeste d'orange



6g de levure
chimique



400g de
farine



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



250g de
miel
d'acacia



200 gr de
sucre



1 cuillère à
soupe de
cannelle en
poudre



500g de
farine



clou de
girofle



1 cuillère à
soupe de
poudre
d'anis



1 pincée de
noix de
muscade
rapée



10cl d'eau



150g de
sucre glace



1 blanc
d'oeuf



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