



BONNES FÊTES
À TOUS !!!



Centre Social de Manduel
21 bis rue Bellegarde
04.66.20.73.82

Gourmandises de Noël
2008



Schwowebedele

Ingrédients :

- *500 g farine
- *3 cuillères à soupe d'eau de rose
- *250 g de sucre
- *20 g de cannelle
- *250 g de beurre ramolli
- *1 sachet de sucre vanillé
- *150 g de poudre d'amandes
- *un 1/2 citron
- *3 jaunes d'oeuf
- *un peu de lait



Mélanger dans une grande jatte : la farine, le beurre ramolli, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, le jus du 1/2 citron et la poudre d'amandes.

Ajouter l'eau de rose, la farine et le zeste d'un demi citron. Travailler énergiquement la pâte.

Laisser reposer une nuit au frais.

Le lendemain étaler la pâte au rouleau en saupoudrant la table de farine pour éviter que ça colle.

Découper à l'emporte-pièce les motifs et les poser sur une plaque de four (sur un papier sulfurisé).

Les badigeonner avec 3 jaunes d'oeufs délayés avec un peu de lait.

Faites cuire au four à 180° C pendant 15 min.

Laisser refroidir à la sortie du four.



Spéculoos ou speculaas

Ingrédients :

- 850 g de farine
- 1 kg de cassonade
- 10 cl de lait
- 250 g de beurre ramolli
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 g d'écorce de fruits confits
- 20 g de quatre-épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)



Dans une casserole, faire chauffer la cassonade avec le lait sans laisser bouillir.

Verser au milieu tous les ingrédients et pétrir pour obtenir une pâte ferme et homogène.

Aplatir sur 5 mn d'épaisseur.

Découper à l'emporte pièce les motifs et les poser sur une plaque de four (sur un papier sulfurisé pour éviter que ça colle).

Faire cuire dans un four préchauffé à 220° C (Th 7/8) pendant 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir à la sortie du four.



Boulettes d'amandes au chocolat

Pour 40 boulettes environ :

500 g de pâte d'amande
3 cuillères à café d'eau de rose
150 g de sucre
250 g de chocolat noir
Sucre glace

Versez dans un saladier le sucre, la pâte d'amande et l'eau de rose.

Pétrissez pour obtenir une pâte homogène.

Poudrez le plan de travail de sucre, roulez la pâte en un long boudin d'environ 2 cm de diamètre.

Coupez le en rondelles de 3 cm. Roulez-les en boulettes.

Étalez-les sur un grand plat sans les superposer, mettez-les 3 h au froid.

Faire fondre ensuite le chocolat.

Roulez-y rapidement les boulettes.

Déposez-les sur une grille pour les faire égoutter.

Mettez la grille au froid pour les faire durcir.

Roulez les boulettes bien dures dans le sucre glace.



Biscuits Sablés

Ingrédients :

500 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre
3 œufs
3 cuillères à café de levure
2 sachets de sucre vanillé



Dans un saladier mettre la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé, le beurre tendre coupé en cubes et les oeufs. Mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène (plus elle est travaillée plus la pâte durcie).

Laisser reposer au réfrigérateur.

Étaler la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle ait 1 cm d'épaisseur.

Découper les formes désirées.

Les placer sur du papier sulfurisé posé sur une plaque, mettre au four Th 8 pendant 10 min.



Les biscuits à la cannelle de Saint Nicolas

Ingrédients pour environ 25 biscuits :

- 3 verres de farine de blé
- 1 verre de sucre
- 1 verre de poudre d'amande
- 1 paquet de sucre à la cannelle
- 1 oeuf
- 1 demi plaque de beurre de 250 g
- 1 cuillère à café de levure de boulanger

Dans un grand récipient, verser :
les 3 verres de farine,
le verre de sucre,
le verre de poudre d'amande,
le paquet de sucre à la cannelle,
la cuillère à café de levure,
le beurre un peu ramolli et l'œuf .

Puis mélanger le tout.

Étaler un peu de farine sur le plan de travail, puis avec un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte jusqu'à environ 1 cm d'épaisseur.

Placer un morceau de papier sulfurisé sur une plaque de four. Puis, avec les emporte-pièce, découper la pâte en forme d'étoiles, sapins, etc.

Pour faire briller les biscuits, les badigeonner avec un pinceau trempé dans un jaune d'oeuf.

Mettre la plaque au four, thermostat 8 pendant 10 min.



Roses des Sables

Ingrédients :

- 150 g de corn flakes
- 200 g de végétaline
- 250 g de chocolat pâtissier
- 200 g de sucre glace

Dans une casserole, faire fondre à feu doux la végétaline.

A mi-cuisson, ajouter le chocolat coupé en morceaux puis le sucre glace.

Bien mélanger.

Verser les corn-flakes dans le saladier puis verser dessus le mélange chaud.

Bien mélanger le tout.

Faire des petits tas et mettre au réfrigérateur.



Tuiles aux amandes



Ingrédients :

- 35 gr de farine
- 100 gr d'amandes effilées
- 125 gr de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 50 gr de beurre en pommade

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.

Ajoutez petit à petit les blancs d'œufs.

Mélanger la farine aux amandes et incorporez les à la préparation.

Graissez une plaque. Remplissez au 3/4 une grosse cuillère pour déposer des petits tas, bien espacés, sur la plaque de cuisson.

Étalez avec une fourchette préalablement trempée dans l'eau et donnez à chaque tas une forme arrondie.

Cuire 8 à 10 min au four thermostat 5/6.

Dès la sortie du four, décollez rapidement les tuiles et les placer sur un rouleau à pâtisserie.



Rochers

à la noix de coco

Ingrédients :

- 180 g de sucre
- 2 œufs
- 250 g de noix de coco râpée



Casser les œufs dans un saladier.

Ajouter le sucre en poudre et la noix de coco. Commencer par mélanger avec une spatule en bois et continuer avec les doigts afin d'obtenir une pâte friable.

Dresser des petits tas de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson.

Disposer de préférence en quinconce, les rochers ne gonflent pas à la cuisson, on peut donc les serrer sur la plaque.

Mettre au four à 160/180°C et laisser cuire 15 min environ.

Enlever délicatement les rochers du papier et laisser refroidir.





Etoiles de Noël

Ingrédients :

3 blancs d'œufs
250 g de sucre glace
275 g d'amandes en poudre
1 cuillère à café de cannelle
Rhum
Écorce de citron râpée



Battre les blancs en neige, ajouter progressivement le sucre glace. Garder 4 cuillères à soupe de la préparation.

Mélanger au reste, progressivement et lentement, les amandes. Mettre un peu de sucre glace sur le plan de travail, y étaler la pâte d'une épaisseur de 6 à 7 millimètres.

Découper des étoiles avec un emporte-pièce et les déposer sur du papier cuisson.

Mélanger le rhum avec le reste de blancs d'œufs battus et l'étaler avec un pinceau sur les étoiles.

Cuire à 150° C pendant 30 min environ.



Fruits déguisés

Ingrédients :

- 250 g de dattes dénoyautées
- 1 paquet de cerises confites
- de la pâte d'amande colorée
- du sucre



Ouvrir, avec un couteau, les dattes en les coupant à moitié dans le sens de la longueur.

Faire de même avec les cerises confites.

Découper ensuite la pâte d'amande en tranche, puis en petits bâtonnets.

Insérer alors les morceaux de pâte d'amande dans les dattes et les cerises confites. Rouler dans le sucre.

Vous pouvez également utiliser des pruneaux et des noix.

Il ne vous reste plus qu'à installer le tout dans un joli plat et faire déguster !



Flocons de Neige

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 200 gr de sucre fin
- 1 càc pleine de fixateur
- 1/2 càc d'anis en poudre



Battre les blancs d'œufs en neige.

Mélanger le sucre avec le fixateur & l'anis en poudre, les incorporer peu à peu aux blancs.

Verser la masse dans une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse & former des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire & sécher les meringues au four préchauffé à 120°C pendant 35 minutes.

Sortir du four après cuisson, les mettre sur une grille pour les faire refroidir.



Biscuit à l'anis

Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 100 gr de sucre en poudre
- 120 gr de beurre ramolli
- Anis en grain
- 1 œuf



Mélanger tous les ingrédients. Avec une petite cuillère, faire des petits tas sur du papier sulfurisé.

Ecraser légèrement.

Déposer 4 grains d'anis sur chaque tas, puis plier en 2.

Faire cuire 10 min au four à 160° C.



Bruns De Bâle



Ingrédients :

- 250 gr de sucre
- 200 gr d'amandes moulues
- 1 pincée de cannelle
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 100 gr de chocolat amer

Mélanger le sucre, les amandes, la cannelle et la farine.

Incorporer délicatement 2 blancs d'œufs en neige.

Casser le chocolat en petits morceaux, faire fondre et l'incorporer à l'appareil.

Faire une abaisse de 5 mm, sur une surface saupoudrée de sucre.

Découper à l'emporte pièce.

Poser sur une tôle beurrée & farinée.

Laisser sécher plusieurs heures. Puis cuire 5 min à 220°C.



Noël en Pâte d'Amande



Ingrédients :

- 400 gr de pâtes d'amandes
- Colorant rouge
- Cacao poudre
- Safran
- Cure dent
- Sucre glace

Colorer les pâtes selon vos sujets et les couleurs voulues.

Façonner vos sujets selon votre créativité.

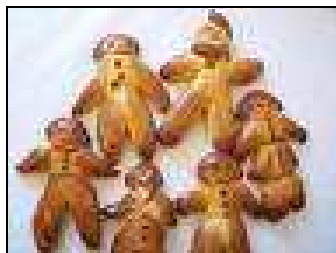
Décorer avec du sucre glace pour faire un effet neige !



Manala ou Schnakala

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 200 gr de sucre
- 150 gr de margarine
- 1/2 L de lait tiède
- 5 œufs
- 50 gr de levure boulangère



Faire une pâte ferme avec la farine, le sucre, la margarine ramollie, le lait tiède et la levure.

Façonner des petits bonhommes ou des petits escargots (env. 60 gr par pièce).

Laisser gonfler environ une demi-heure.

Cuisson 20 min, Th 6 ou 180°C.

En alsacien manala veut dire petit bonhomme et schnakala, escargot.



Biscuits sablés à la Confiture

Ingrédients :

- 350 gr de pâte sablée
- sucre glace pour saupoudrer
- 75 gr de confiture de framboise
- 75 gr de confiture d'abricot



Abaisser la pâte sablée sur un plan de travail fariné, façonner un rouleau de 4 cm de diamètre. Découper celui-ci en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Disposer les rondelles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire un creux au centre avec le manche fariné d'une cuillère en bois.

Cuire les biscuits au four préchauffé à 180°C, pendant 15 min. env. Les sortir et les laisser refroidir.

Chauffer les confitures individuellement et en remplir les creux. Laisser refroidir. Réserver les biscuits dans une boîte jusqu'à consommation.



Pain d'Épices



Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 20 gr de beurre
- 250 gr de miel
- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- 1 verre de lait 12 cl
- 2 càc de cannelle
- 2 càc de 4 épices

Mélanger la farine, le sucre.

Délayer avec le lait, ajouter l'œuf, le beurre fondu, le miel et les épices.

Faire cuire Th 6 ou 180°C pendant 35 min.

Couvrir avec du papier aluminium dès coloration.



Truffes de Noël



Ingrédients :

- 250 gr de chocolat à croquer
- 150 gr de beurre
- 200 gr de sucre fin
- 70 cl de lait
- Poudre de cacao

Ajouter le sucre au lait et faire bouillir en remuant.

Retirer du feu et mélanger le beurre au lait sucré. Faire fondre le chocolat et l'incorporer au sirop encore chaud.

Verser cette pâte de chocolat dans un plat peu profond (sur une couche de +/- 3 cm).

Le placer 2 heures au réfrigérateur.

Faire des boules, dans la paume de la main, avec cette pâte.

Passer les truffes dans la poudre de cacao.

Secouer les truffes pour les débarrasser du surplus et les remettre au frigo

