



Weihnachtsplätzchen / Sablés de Noël

publié le 16/12/2017

Recettes simples et rapides

1. Vanillekipferl – Croissants à la vanille

Ingrédients :

280g de farine
200g de beurre
100g d'amandes en poudre
80g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
une pincée de sel
sucre glace

en option : extrait liquide de vanille ou gousse de vanille

Mélanger tous les ingrédients (sauf le sucre glace) jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Placer une heure au frigo.

Prendre un bout de pâte, le rouler dans la paume de la main puis l'aplatir en la roulant sur un plan de travail fariné (obtenir un « rouleau » de pâte d'1,5 cm d'épaisseur et de 6cm de longueur environ)

Former un croissant et le placer sur une feuille de papier cuisson.

Réaliser autant de croissants que possible avec la pâte.

Cuire à 200° une dizaine de minutes (les croissants doivent dorer mais pas brunir)

Laisser refroidir puis rouler les croissants dans le sucre glace.

Conserver dans une boîte hermétique en fer.

2. Weihnachtsplätzchen - Sablés de Noël

Ingrédients Matériel

200g de farine des emporte-pièces (étoiles, sapin, coeur etc ...)

100g de beurre

75g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

sel

1 œuf

Eventuellement : cannelle en poudre (une cuillère à café)

ou extrait de vanille (selon goût personnel)

ou zestes de citron ou d'orange

Mélanger tous les ingrédients et former une boule avec la pâte.

Mettre au frigo une heure

Etaler la pâte (1 cm d'épaisseur)

Former des figures avec les emporte-pièces. Les placer sur une feuille de papier cuisson.

Cuire 12 minutes au four à 200° (surveiller : ils doivent dorer mais pas brunir !)

Vous pouvez éventuellement les tremper dans du chocolat fondu une fois refroidis.

Ou vous pouvez aussi les couvrir d'un glaçage (jus d'un citron + sucre glace jusqu'à obtenir une pâte épaisse à étaler sur les biscuits)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.