

BISCUITS ESCARGOT VANILLE-CHOCOLAT

Pour 20 biscuits

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre pommade
- Quelques gouttes d'arôme vanille
- 200 g de beurre pommade
- 2 blancs d'œufs
- 20g de cacao en poudre

- ⇒ **Etape 1 :** dans un saladier, versez la farine, le sel et les sucres. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez le tout du bout de doigts.
- ⇒ **Etape 2 :** ajoutez un blanc d'œuf, battu préalablement avec une fourchette pour qu'il soit bien homogène, et travaillez rapidement la pâte.
- ⇒ **Etape 3 :** faites une boule, et laissez reposer 1 h sous un torchon, à température ambiante, mais pas plus !
- ⇒ **Etape 4 :** divisez votre boule en 2 parties égales. Dans l'une d'elle, incorporez le cacao.
- ⇒ **Etape 5 :** sur un plan de travail fariné, étalez vos 2 boules séparément, en formant 2 rectangles de même taille (soit environ 15 à 20 cm sur 30 à 40 cm et environ 3 mm d'épaisseur).
- ⇒ **Etape 6 :** placez la pâte au cacao, sur celle qui est claire. Puis roulez les deux pâtes ensemble pour faire un boudin. Placez le boudin au réfrigérateur pendant 30 min.
- ⇒ **Etape 7 :** préchauffer votre four à thermostat 5 (soit environ 150 °C). Détaillez le boudin en tranches de 5 mm d'épaisseur et badigeonnez chacune d'elles avec du blanc d'œuf.
- ⇒ **Etape 8 :** faites cuire pendant 20 min, à mi-hauteur.

PETITS BISCUITS DE NOËL

Pour 25 biscuits

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre de ramolli
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- cannelle

- ⇒ **Etape 1 :** dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.
- ⇒ **Etape 2 :** ajoutez le beurre et les œufs, travaillez la pâte à la fourchette puis avec les mains.
- ⇒ **Etape 3 :** faites 2 boules. Laissez-en une nature et assaisonnez l'autre avec 1/2 cuillère à café de cannelle.
- ⇒ **Etape 4 :** préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
- ⇒ **Etape 5 :** étalez la pâte avec un rouleau et découpez les biscuits avec des emporte-pièce.
- ⇒ **Etape 6 :** disposez les biscuits sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- ⇒ **Etape 7 :** dorez les biscuits au jaune d'œuf.
- ⇒ **Etape 8 :** faites cuire pendant 7 à 10 min jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

COOKIES AUX SMARTIES

Pour 15 gros cookies (ou 30 mini cookies)

Ingrédients :

- 240 g de farine
- 100 g de beurre de ramolli
- 150 g de sucre roux
- 130 g de Smarties
- 1 œuf

- ⇒ **Etape 1 :** préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- ⇒ **Etape 2 :** dans un saladier, placez le beurre ramolli et le sucre roux puis fouettez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- ⇒ **Etape 3 :** ajoutez l'œuf et mélangez au fouet.
- ⇒ **Etape 4 :** incorporez petit à petit la farine, d'abord au fouet et ensuite à la main, quand la pâte commence à s'épaissir.
- ⇒ **Etape 5 :** ajoutez les Smarties et mélangez-bien pour obtenir une pâte uniforme.
- ⇒ **Etape 6 :** formez des petites boules et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Pensez à bien espacer les boules car les cookies vont s'étaler à la cuisson.
- ⇒ **Etape 7 :** faites cuire pendant environ 13 min.

SPRITZ MAISON

Pour 15 spritz (ou 30 mini spritz)

Ingrédients :

- 225 g de farine
- 190 g de beurre de ramolli
- 75 g de sucre glace
- 150 g de chocolat au lait
- 30 g de blanc d'œuf
- Quelques gouttes d'arôme vanille
- 1 pincée de sel

- ⇒ **Etape 1 :** préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- ⇒ **Etape 2 :** dans un saladier, travaillez le beurre au batteur jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.
- ⇒ **Etape 3 :** ajoutez l'arôme vanille, le sucre glace, le blanc d'œuf et la pincée de sel puis mélangez de nouveau au batteur jusqu'à ce que la préparation devienne lisse.
- ⇒ **Etape 4 :** incorporez la farine sans trop travailler la pâte.
- ⇒ **Etape 5 :** versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
- ⇒ **Etape 6 :** dressez les sablés en forme de « W » sur une plaque recouverte de papier cuisson, en veillant à bien les espacer.
- ⇒ **Etape 7 :** faites cuire pendant environ 13 min.
- ⇒ **Etape 8 :** faites fondre le chocolat au micro-ondes et trempez-y la moitié des biscuits. Laissez figer le chocolat à température ambiante.

BISCUITS COLORÉS

Pour 15 biscuits (ou 30 mini biscuits)

Ingrédients :

- 310 g de farine
- 170 g de beurre de ramolli
- 150 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 1 pincée de sel
- Colorants alimentaires rouge et vert
- Perles alimentaires

⇒ **Etape 1 :** préchauffez le four à 175°C (thermostat 5-6).

⇒ **Etape 2 :** dans un saladier, versez le beurre, l'arôme vanille et le sucre glace. Fouettez le tout jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

⇒ **Etape 3 :** ajoutez la farine et travaillez la pâte à la main jusqu'à pouvoir former une boule bien lisse.

⇒ **Etape 4 :** divisez la pâte en trois parties. Colorez-en une en rouge et une en vert.

⇒ **Etape 5 :** faire un boudin avec chaque pâte puis réaliser une tresse. Pliez la tresse en deux puis roulez jusqu'à obtenir de nouveau un boudin.

⇒ **Etape 6 :** laissez reposer la pâte 30 min au réfrigérateur puis coupez des tranches d'environ 1 cm (ou 5 mm) et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

⇒ **Etape 7 :** badigeonner les tranches de blanc d'œuf et y déposer quelques perles en sucre.

⇒ **Etape 8 :** faites cuire 10 à 12 min.