

## Biscuits de Noël allemands : Weihnachtsplätzchen

### Ingrédients

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



**Pour les épices au choix :** Cannelle, Gingembre, muscade , Girofle, zeste de citron (orange ou mandarine)

Facultatif : 1 jaune d'œuf (mélangé à un peu d'eau)

### Préparation

1. Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.
2. Ajouter le beurre et les œufs; puis travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.
3. Assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...

> On peut couper la boule en 3, et faire 3 assaisonnements différents !

Mettre la pâte 1 heure au réfrigérateur.

4. Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).
5. Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....).
6. Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

> si on souhaite, on peut étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.

7. Enfourner 10 min (à surveiller).

## Biscuits de Noël allemands :Vanillekipferl



### Ingrédients

- 125 g de farine
- 90 g de beurre froid en dés
- 50 g de noisettes entière décortiquées avec la peau
- 30 g de sucré
- 2 sachets de sucré vanillé (il y aura un sachet à garder pour la fin)
- 1 cuillère à soupe de pralin maison ou type Vahiné
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucré glace

### Réalisation

Mixer les noisettes entières avec leur peau jusqu'à obtenir une poudre. Dans un récipient, mettre le beurre très froid en dés, le sucre, un sachet de sucre vanillé, la poudre de noisettes, la farine, le pralin, le bicarbonate et le sel. Sabler longuement du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Malaxer afin de former une boule. Recouvrir de papier cellophane et placer la boule au frais pendant 1 heure.

---

Préchauffer le four à 180°C. Une fois le temps écoulé, sortir la boule. Diviser cette boule en 20 petites boules d'environ 15 grammes. Rouler en boudin sur votre plan de travail, puis donner la forme du croissant et enfin aplatir légèrement. Poser les croissants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Donner sur chaque croissant 4 petits coups de couteau.

Enfourner pendant 15 minutes. Pendant la cuisson, préparer le sucre glace et le sachet de sucre vanillé dans un bol. À la sortie du four, tamiser largement le mélange de sucre par dessus les biscuits. Laisser refroidir bien 10 minutes avant dégustation.

---

### Conseil

Un petit conseil qui a son importance dans cette recette. Surtout ne pas tenter avec de la poudre de noisettes. Il manquera le croustillant et le goût qui rappelle ceux de Bahlsen. Ces biscuits se conservent très bien dans une boîte métallique pendant 1-2 semaines. Vous prendrez bien plus de plaisir si vous patientez jusqu'au lendemain.

## Gâteau de Noël roumain : le Cozonac

### Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de beurre
- Un sachet de levure de boulanger
- 250 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 7 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 kg de farine
- Zeste de citron
- Zeste d'orange
- Rhum
- Vanille
- 0,25 c. à c. de sel ou sel fin

### Pour la farce

- 100 g de chocolat noir
- Confiture
- 5 c. à s. de sucre en poudre ou sucre semoule
- 500 g d'amandes



### La veille :

- Commencer le soir vers 18h, mélangeant dans un petit bol la levure avec une cuillère à soupe de sucre et un peu de farine; le sucre fera fondre la levure, mélanger bien et attendre que la pâte double.
- Fouetter bien 7 jaunes avec la moitié du sucre et le sel, ajouter les zestes des agrumes et réserver
- Faire fondre le beurre. Chauffer le lait et faire fondre dans le reste du sucre. Si vous avez un robot pour pétrir voilà l'occasion pour l'utiliser, autrement pétrissez avec les mains. Verser dans le cuve du batteur la farine, les jaunes fouettés et la levure et commencer à pétrir. Ajouter le lait sucré et 3 blancs en neige. Si la pâte est trop dure, ajouter un petit peu de lait. Ajouter les essences de rhum et vanille.
- Verser le beurre fondu peu à la fois, attendant que la pâte l'absorbe avant d'en ajouter encore. Pétrir environ 15/20 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du cuve.
- Couvrir et laisser pousser. Si la pâte est déjà en train de lever, la dégazer, couvrir et laisser lever toute la nuit. Le lendemain matin la pâte aura doublée et sera très parfumée.

### Le lendemain

- Préparer la farce. Mixer finement les amandes non pelées avec une cuillère à soupe de sucre semoule chaque les 100 gr. Ajouter le chocolat noir haché au couteau et 4 cuillères à soupe de confiture d'abricots.
- Verser la farce sur la pâte et, délicatement pour ne pas casser la pâte, l' enduire à l'aide d'une cuillère.
- Enrouler la pâte pressant légèrement et déposer ce long saucisson sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé. Laisser pousser encore.
- Badigeonner la surface avec une émulsion de jaune d'oeuf et une petite partie de crème fraîche et cuire à 200°, baissant tout de suite à 180°, pour environ 45 minutes.

Couvrir la surface avec un papier aluminium pour empêcher qu'elle brûle.  
Faire refroidir et couper en tranches.

---

## Etoiles de Noël finlandaises : les Joulutorttu

---

Pour 8 étoiles de Noël :

- 1 pâte feuilletée
- De la confiture de pruneaux (à défaut de la confiture de prunes)
- Du sucre glace

1- Découpez dans la pâte feuilletée 8 carrés de 6-7 cm de côté.

2- Placez ces carrés sur une feuille de papier sulfurisé.

3- Incisez chaque angle avec un couteau sur 3 cm.

4- Rabattez un coin sur deux au centre du cercle. Vous obtenez ainsi une jolie étoile.

5- Déposez au centre une cuillère à café de confiture.

6- Saupoudrez de sucre glace et placez au réfrigérateur, le temps de faire préchauffer le four.

7- Faites préchauffer votre four à 200°C et enfournez pour 10 petites minutes.

8- Redonnez un coup de sucre glace et laissez refroidir.



## Gâteau au beurre Hollandais : Le Boterkoek

### Ingrédients

- 240 g de farine
- 225 g de beurre
- 160 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf



### Instructions

1. Dans un saladier verser la farine, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter le beurre mou coupé en parcelle et le  $\frac{3}{4}$  de l'oeuf battu (on gardera le  $\frac{1}{4}$  pour badigeonner la surface du gâteau).
3. Préchauffer le four à 200 C (395 F).
4. Du bout des doigts mélanger la préparation afin d'incorporer le beurre et l'oeuf ensuite bien la travailler et former un disque.
5. Étaler cette pâte dans un moule à charnière de 24 cm ou un moule classique en prenant soin de recouvrir le fond de papier sulfurisé afin de faciliter le démoulage.
6. Lisser la surface, j'ai déposé du papier sulfurisé sur la surface de la pâte et j'ai lissé la surface on peut aussi utiliser le dos d'une cuillère.
7. Badigeonner la surface du reste d'oeuf battu a l'aide d'un pinceau.
8. Réaliser à l'aide d'une fourchette des stries sur la surface.
9. Enfourner le gâteau pour environ 20-25 minutes (pour ma part 25 minutes).
10. A la sortie laisser reposer 5 minutes le gâteau avant de démouler délicatement.
11. Laisser refroidir avant de le déguster.

## Biscuits espagnols : les Mantecados

### Ingrédients

1 kg de farine

400 g de sucre

1 zeste de citron

50 cl d'huile

Cannelle en poudre



### Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C le temps de préparer la pâte.
2. Mettre la farine dans un grand saladier. Faire un trou au centre et y ajouter l'huile, le sucre et le zeste de citron.
3. Mélanger avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte mais malléable.
4. Faire de petites boules.
5. Sur la plaque du four, disposer du film de cuisson et y disposer les boules de pâtes.
6. Faire cuire 30 minutes à 150°C, à mi-hauteur.
7. En fin de cuisson saupoudrer les mantecados de cannelle. Laissez refroidir un peu & dégustez.

## Biscuits espagnols : les hojaldrinas

### Ingrédients

- 400g de farine de blé type 65
- 200g de margarine
- 100ml de vin blanc
- 1 zeste d'orange
- 2 c. à soupe de sucre complet



### Préparation

1. Combiner tous les ingrédients sauf le sucre dans un saladier. Pétrir.
2. Filmer la pâte et l'entreposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Etaler doucement la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'emporte-pièce. Attention à ne pas presser la pâte plus qu'il ne faut en la retravaillant : cela briserait l'effet feuilletage. Déposer les biscuits à nouveau 1 heure au réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 200°C. Disposer vos biscuits sur une plaque garnie de papier cuisson. Enfourner en abaissant la température à 170°C.
5. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes.
6. Réduire en poudre fine le sucre, à l'aide d'un mini-hachoir. Saupoudrer les biscuits de ce sucre glace.

## Biscuits de Noël allemands : les Zimtsterne

### Ingrédients

- 2 blancs d'oeufs
- 260 g d'amandes non pelées mixées finement avec leurs peau (on peut choisir de prendre moitié noisettes)
- 200 g de sucre glace
- 1 c-a-c de cannelle
- 1 c-a-soupe de jus de citron



### Instructions

1. Piler les amandes avec 50 g de sucre glace. Ajouter la cannelle. Ajouter le jus de citron.
2. Monter les blancs en neige ferme, et incorporer le reste de sucre glace en 3 fois.
3. Réserver 2 c-a-soupe de ce mélange pour le glaçage.
4. Ajouter les blancs en neige aux amandes. Incorporer le tout.
5. Former une boule. Étaler la pâte sur un plan de travail recouvert d'un peu de sucre glace sur une épaisseur d'1 cm.
6. Découper à l'aide d'emporte-pièce des étoiles. Déposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Recouvrir la surface des étoiles à la cannelle de glaçage réservée à l'aide d'une spatule ou le dos d'une petite cuillère.
8. Laisser sécher 12 heures dans un endroit sec et frais.
9. Enfourner le four à 220 C durant 5 minutes environ surveiller la cuisson à partir de 3 minutes (le glaçage doit rester blanc).
10. A la sortie du four laisser refroidir sur une grille.