

## Petits biscuits pour Noël

### Etoiles de Noël



#### Ingrédients pour 25 étoiles environ :

- \*100 g de farine
- \*100 g de vergeoise brune
- \*1 oeuf + 1 jaune
- \*50 g d'amandes en poudre
- \*50 g de noisettes en poudre
- \*1 cuillère à café de cannelle en poudre
- \*le zeste d'un demi-citron

#### Pour le glaçage :

- \*150 g de sucre glace
- \*1 cuillère à soupe d'eau très chaude
- \*3 cuillères à soupe de jus de citron

#### Préparation :

Mélangez la farine avec le sucre, les poudres d'amandes et de noisettes, la cannelle, le zeste de citron. Ajoutez ensuite l'oeuf entier et le jaune et travaillez pour obtenir une pâte homogène.

Préchauffez votre four à 180°.

Farinez bien votre plan de travail car la pâte a tendance à coller. Vous pouvez aussi mettre la pâte 1/4 d'heure au frais avant de l'étaler.

Étalez votre pâte (épaisseur 0,5 cm) et découpez des étoiles avec un emporte-pièce.

Posez vos étoiles sur une plaque à cuisson tapissée de papier sulfurisé.

Enfournez 8 mn environ. Posez les biscuits sur une grille, ils sont mous mais durciront en refroidissant.

#### Glaçage :

Mélangez le sucre glace, l'eau et le jus de citron jusqu'à ce que le glaçage soit lisse.

Nappez alors les étoiles, vous pouvez aussi tremper une des faces directement dans le glaçage.

Dosez ainsi : si le glaçage est trop liquide rajoutez du sucre glace, s'il est trop compact rajoutez un peu d'eau chaude.

*J'ai fait du glaçage de couleur en ajoutant quelques gouttes de colorant à une partie du glaçage.*

## Palmiers à la pâte de noisettes



### Ingrédients pour une vingtaine de palmiers :

\*250 g de pâte feuilletée

### Pour la pâte aux noisettes :

\*100 g de poudre de noisettes (ou noix)

\*2 sachets de sucre vanillé

\*1 blanc d'oeuf

\*2 cuillères à soupe de lait

\*1 cuillère à café de cacao

\*1 cuillère de cannelle en poudre

### Préparation :

Préchauffez votre four à 180° (therm 6).

Mélangez tous les ingrédients prévus pour la pâte aux noisettes.

Étalez votre pâte. Si c'est une pâte déjà étalée pour un moule rond, pliez-la et étalez avec votre rouleau à pâtisserie de manière à former un rectangle.

Tapissez la pâte avec votre mélange aux noisettes et roulez les deux grands côtés vers le milieu pour former deux boudins parallèles. Placez au congélateur quelques minutes.

Découpez ensuite ce rouleau en fines tranches et déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant 1/3 d'heure environ.

Source : palmiers « petits gâteaux » Ilona Chovancova



Binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>