



Leckerlis

<p><u>Pour une plaque à pâtisserie :</u> 300 g. de miel 250 g. de sucre 450 g. de farine 375 g. d'amandes en petits morceaux 1 bonne c. à soupe de cannelle 2 pointes de noix de muscade râpée 2 pointes de clou de girofle en poudre 100 d'orange confite ½ verre de kirsch ½ c. à café de carbonate</p> <p><u>Glaçage :</u> 1 blanc d'œuf 125 g de sucre Un demi-citron</p> <p><u>MATÉRIEL :</u> Rouleau à pâtisserie pinceau</p>	<p>Mettre sur le feu le miel et le sucre. Quand ils sont devenus liquides, ajouter les amandes, les épices, le kirsch, la farine, puis l'orange confite coupée en petits morceaux. Bien travailler la pâte à la spatule, hors du feu, même si ce n'est pas très évident, puis l'abaisser sur un cm d'épaisseur. Déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie et faire cuire à four moyen (150°C) pendant 15 minutes. Découper en petits carrés et laisser refroidir. Préparer le glaçage en délayant le sucre glace dans le blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de jus de citron et 1 cuillerée à café d'eau chaude. Glacer les leckerlis avec le blanc d'œuf et, une fois le glaçage durci, séparer les carrés et garder dans des boîtes en fer.</p>
--	--

Etoiles glacées

<p><u>Pour 3 plaques</u> (environ 90 gâteaux) : 100 g. de beurre 60 g. de sucre glace 1 jaune d'œuf 250 g. de farine 3 cuillerées à café de levure 1 pointe de vanille 3 cuillerées à soupe de lait 1 pincée de sel 5 gouttes de citron</p> <p><u>Glaçage:</u> 120 g. de sucre glace 1 blanc d'œuf Jus de citron 50 gr d'orange confite</p> <p><u>MATÉRIEL :</u> Emporte-pièce en forme d'étoile Rouleau à pâtisserie Grille à pâtisserie, pinceau</p>	<p>Faire ramollir le beurre sans le chauffer. Le travailler à la spatule avec le sucre, puis le jaune d'œuf. Ajouter tous les autres ingrédients et pétrir rapidement la pâte. Abaisser la pâte (environ ½ cm) et découper des étoiles. Si la pâte est un peu cassante ne vous inquiétez pas : c'est normal ! Faire cuire sur une tôle à four moyen (150°C) pendant 8- 10 minutes. Laisser refroidir les étoiles sur une grille à pâtisserie. Préparer le glaçage en délayant le sucre glace dans le blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de jus de citron et 1 cuillerée à café d'eau chaude. Glacer les étoiles et les décorer au milieu d'un morceau d'orange confite.</p>
--	---

Schnaeckele

CONVIVIUM CULTUROGASTRONOMIQUE



Sablés marbrés

<p><u>Pour trois plaques</u> (environ 90 gateaux) :</p> <p><i>250 g. de farine</i> <i>150 g. de beurre</i> <i>1/2 paquet de levure</i> <i>100 g. de sucre</i> <i>2 pointes de vanille</i> <i>30 g. de cacao</i> <i>1 œuf</i></p> <p><u>MATÉRIEL :</u> Rouleau à pâtisserie Grille à pâtisserie</p>	<p>Faire ramollir le beurre sans le chauffer. Tamiser la farine et la levure. Creuser une fontaine, y mettre le sucre et l'œuf et mélanger avec un peu de farine. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir le tout rapidement.</p> <p><u>Pour les escargots :</u> Prélever un tiers de la pâte obtenue pour la pétrir avec le cacao. Étaler la pâte claire, puis la pâte foncée, en cherchant à avoir deux carrés, le noir plus petit que le blanc. Déposer la pâte foncée sur la pâte claire, puis enrouler le tout pour former un boudin.</p> <p><u>Pour les damiers :</u> Prélever une moitié de la pâte obtenue pour la pétrir avec le cacao. Former des rouleaux de l'épaisseur d'un doigt. Unir deux rouleaux blancs et deux noirs afin d'avoir un damier si on coupe la pâte. Mettre les rouleaux au frais pendant une heure pour les raffermir. Les couper en rondelles fines (1/2 cm d'épaisseur) et les disposer sur une tôle en leur laissant assez d'espace car ils lèvent pendant la cuisson. Les faire cuire 8-10 min à 150°C. Laisser refroidir sur une grille.</p>
--	--