

## Petits coeurs aux amandes

250 g de beurre  
250 g de sucre  
2 oeufs  
250 g d'amandes en poudre  
quelques amandes amères  
en poudre ou à défaut de  
l'huile d'amandes amères  
(quelques gouttes )  
250 g de farine  
100 g de fécule  
1 jaune d'oeuf pour badigeonner

Malaxer tous les ingrédients pour la pâte, former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30mn.

Abaisser la pâte sur environ 3-4 mm. Découper à l'emporte-pièce des fleurs et d'autres formes.

Disposer tous les petits fours sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Brouiller le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonner les petits fours.

Faire cuire à 175 °C pendant 8 mn.



## Croissants à la vanille

100 g de beurre  
125 g de sucre  
1 jaune d'oeuf  
100 g de farine de blé complet  
100 g de cerneaux de noix finement moulus  
1 c. à café rase de levure chimique  
70 g de sucre roux  
1 sachet de sucre vanille  
Entre autres : 50 g de sucre glace et  
2 sachets de sucre vanillé

Malaxer tous les ingrédients pour la pâte. Former un rouleau avec cette pâte, l'envelopper dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.

Puis avec des petits morceaux de pâte, rouler des petits boudins du diamètre d'un doigt et de 7 cm de long.

Les extrémités doivent être plus fines et légèrement recourbées vers l'intérieur en forme de croissant.

Disposer les croissants sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Faire cuire à 180 °C pendant 15 à 20 mn.

Mélanger le sucre vanillé et le sucre glace, et rouler les croissants encore chauds dans ce mélange.

## Anneaux multicolores

250 g de beurre ou de margarine, 160 g de sucre glace, 3 oeufs durs, 1 jaune d'oeuf, 1/2 gousse de vanille, 400 g de farine, 1 sachet de glaçage au citron, 100 g d'amandes hachées et 1 sachet de vermicelles multicolores en sucre.

Couper les oeufs durs en deux, séparer le jaune du blanc et passer le jaune au tamis.

Battre en crème le jaune d'oeuf, le sucre glace, la pulpe de la demi gousse de vanille que l'on a au préalable grattée au couteau.

Incorporer le beurre et la farine.

Malaxer tous les ingrédients, envelopper dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.

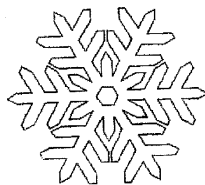
Abaissier la pâte sur environ 5 mm. Découper à l'emporte-pièce des anneaux.

Disposer tous les petits fours sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Faire fondre au bain-marie le glaçage suivant les indications du fabricant et en badigeonner les anneaux.

Lorsque le glaçage est encore liquide parsemer les anneaux avec les vermicelles et des amandes hachées.

Faire cuire à 200 °C pendant 10-12 mn.



## Couronnes bicolores

125 g de beurre  
80 g de sucre  
1 oeuf  
1/2 c. à café de levure chimique  
2 c. à soupe de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
250 g de farine  
Entre autres : 2 c. à soupe de cacao en poudre, du beurre pour la tôle, 1 jaune d'oeuf et 2 c. à soupe de crème fraîche.

Malaxer tous les ingrédients pour la pâte. Couper la pâte en 2 et intégrer le cacao dans une moitié de pâte.

Envelopper ces deux boules de pâte dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.

Rouler des boudins du diamètre d'un crayon de papier et de 15 cm de long.

Enrouler un boudin de pâte claire et un boudin de pâte au cacao à chaque fois ensemble.

Beurrer la tôle à pâtisserie et disposer les cordelettes bicolores en forme de couronnes.

Mélanger le jaune d'oeuf avec la crème fraîche et badigeonner les couronnes.

Faire cuire à 180 °C pendant 15mn.

## Butterbredle

250 g de beurre  
250 g de sucre  
2 oeufs  
500 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
1 jaune d'oeuf pour  
badigeonner  
( éventuellement rajouter un zeste de citron )

Ramollir le beurre en le sortant du réfrigérateur une heure avant de faire la pâte.

Ajouter le sucre. Tourner le beurre en mousse avec le sucre ( environ 10 mn. ).

Ajouter les oeufs, incorporer la farine ( et le zeste ).

Envelopper la pâte dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Abaïsser la pâte sur environ 3-4 mm. Découper à l'emporte-pièce.

Disposer tous les petits fours sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Badigeonner les petits fours au jaune d'oeuf.

Faire cuire à 175 °C pendant 10 mn.



## Macarons aux amandes

140 g de sucre  
2 blancs d'oeufs  
140 g d'amandes moulues

Mélanger le sucre et les amandes.

Batte les blancs en neige, les incorporer délicatement à la pâte.

Disposer les petits fours en petits tas sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Faire cuire à 180 °C pendant 20 mn.

## Fondants au chocolat

200 g de sucre  
3 blancs d'oeufs  
75 g de chocolat noir râpé  
1 pincée de cannelle

Batte les blancs en neige très ferme.

Ajouter peu à peu le sucre, le chocolat et la cannelle.

Poser des petits tas de pâte sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire à four doux pendant 20 mn.

# Schwowebredle

250 g de beurre  
375 g de sucre  
2 oeufs  
500 g de farine  
125 g d'amandes moulues  
un zeste de citron râpé  
1 c. à café de cannelle

Ramollir le beurre en le sortant du réfrigérateur une heure avant de faire la pâte.

Ajouter le sucre. Tourner le beurre en mousse avec le sucre ( environ 10 mn. ).

Ajouter les oeufs, incorporer la farine, les amandes, le zeste et la cannelle.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Abaisser la pâte sur environ 3-4 mm. Découper à l'emporte-pièce.

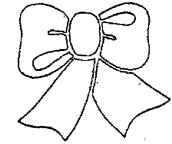
Disposer tous les petits gâteaux sur la tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Badigeonner les petits fours au jaune d'oeuf.

Faire cuire à 175 °C pendant 10 mn.

# Etoiles à la cannelle

500 g d'amandes moulues  
450 g de sucre glace  
5 blancs d'oeufs  
2 cuillerées de cannelle  
1 cuillerée de kirsch



Battre les blancs en neige ferme. Incorporer le sucre glace tamisé aux blancs. Prélever de cette masse une tasse pleine pour la décoration.

Ajouter au mélange blancs d'oeufs-sucre, les amandes, la cannelle, le kirsch. Mélanger rapidement et mettre cette pâte recouverte pendant 1 heure au frais.

Saupoudrer une surface de travail avec du sucre. Abaisser la pâte au rouleau ( 1 cm d'épaisseur ) et faire des étoiles avec un emporte-pièce.

Décorer les étoiles avec le blanc restant, les poser sur une tôle et laisser reposer toute la nuit à température ambiante.

Préchauffer le four à 220 °C et cuire les étoiles 5 mn. Le dessus doit rester blanc et l'intérieur moelleux.

# Spritz

120 g de beurre  
125 g de sucre  
1 oeuf  
250g de farine  
165 g d'amandes moulues  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à café de levure chimique

Travailler la farine, la levure et le beurre d'une part.

Mélanger les autres ingrédients d'autre part.

Mélanger les deux préparations et les travailler pour obtenir une pâte lisse.

Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée et former des bâtonnets de la longueur d'un doigt.

Disposer les bâtonnets sur la plaque beurrée et faire cuire à four moyen, à 200 °C, ( th.7 ), pendant 10 mn.

On peut également former des S ou des ronds.



# Pains d'épices à l'alsacienne

250 g de sucre,	500 g de farine,
250 g de miel blanc,	125 g d'amandes effilés,
20 g d'amandes amères,	1 c. à café de cannelle,
1 pointe de cardamome,	1 pincée de clous de girofle,
1 pointe de muscade,	1 zeste râpé d'1 citron,
1 c. à café de bicarbonate,	1/2 verre de kirsch

Glaçage facultatif :

100 g de sucre glace,

1 blanc d'oeuf et le jus d'1/2 citron.

Faire fondre le miel et le sucre à feu très doux.

Ajouter les amandes, les épices, le zeste, le bicarbonate et le kirsch. Mélanger le tout.

Incorporer la farine et travailler pour obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer une nuit.

Abaïsser sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper en petits rectangles. Poser sur une tôle beurrée.

Faire cuire à chaud, à 200-220 °C, ( th. 7-8 ) pendant 15 à 20 mn.

A la sortie du four, on peut glacer les pains d'épices. Délayer le sucre glace avec le blanc d'oeuf et le jus de citron.

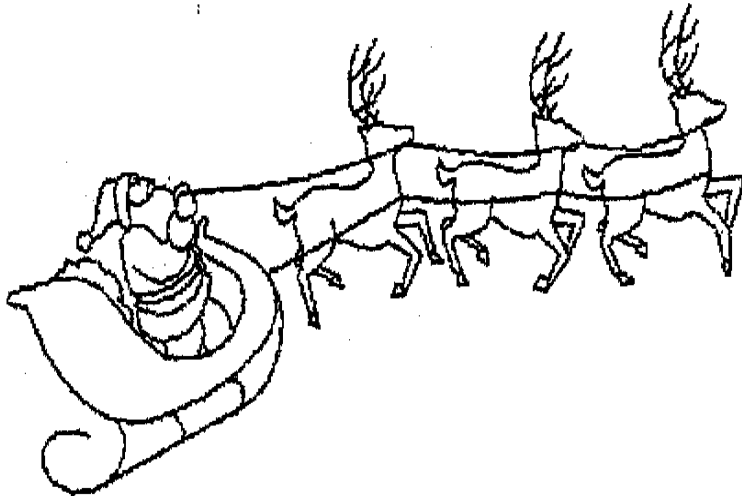
## Galettes à l'anis

250 g de sucre  
3 oeufs  
250 g de farine  
1/2 c. à café de levure chimique  
1/2 c. à café d'anis en grain

Battre en mousse les oeufs et le sucre ( environ 30 mn ).  
Incorporer le mélange tamisé farine-levure et les grains d'anis.

A l'aide de la poche à douille, disposer des petits tas sur une plaque huilée et laisser reposer toute la nuit.

Mettre à four moyen, à 180 °C ( th. 6 ), 10 mn.



## Noisettins

125 g de beurre  
100 g de sucre  
1 oeuf  
150g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de noisettes moulues  
Pour le décor : 60 g de noisette entière

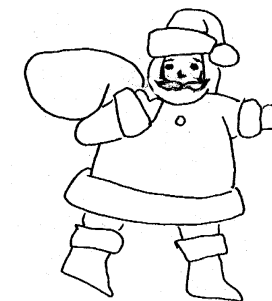
Battre le beurre et le sucre en mousse.

Ajouter l'oeuf, le sucre vanillé, les noisettes. Incorporer la farine. Travailler le tout.

Disposer des petits tas sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Poser une noisette sur chacun.

Faire cuire 10 mn à four moyen, à 180 °C (th. 6).



## Sablés marbrés

150 g de beurre  
100 g de sucre  
250g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1 c. à soupe d'eau  
30 g de chocolat

Tamiser la farine et la levure. Creuser une fontaine. Y mettre le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'eau, et le mélanger avec un peu de farine.

Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir le tout rapidement.

Prélever 1/3 de la pâte obtenue et y incorporer le chocolat en poudre.

Abaisser la pâte claire puis la pâte chocolatée. Les poser l'une sur l'autre et les rouler.

Mettre au frais pendant 1 heure.

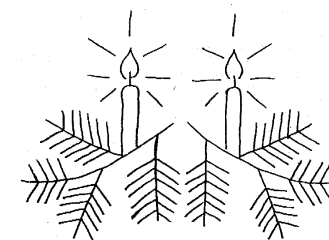
Couper en fines rondelles et les faire cuire à four moyen, à 200 °C, ( th. 6 ), sur une tôle beurrée pendant 8 à 10 mn.

## Palets à la noix de coco

80 g de beurre  
50 g de sucre  
2 jaunes d'oeufs  
125 g de farine  
100 g de noix de coco râpée  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à café de levure chimique

Pour fourrer : 80 g de chocolat et 10 g de beurre

Pour décorer : 3 c. à soupe de gelée de framboise ou de groseille et 100 g de noix de coco râpée.



Creuser une fontaine dans le mélange tamisé farine-levure.

Verser le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs. Travailler avec une partie de la farine. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et la noix de coco. Pétrir rapidement le tout et laisser reposer 1 h au frais.

Abaisser la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper des disques à l'emporte-pièce. Les disposer sur une plaque beurrée. Faire cuire à four moyen, à 180 °C, ( th. 6 ), pendant 10 mn. Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Etaler le glaçage sur les palets et les assembler.

Tartiner le dessus de gelée et saupoudrer de noix de coco.

# Rochers à la noix de coco

180 g de sucre  
2 oeufs  
250 g de noix de coco râpée

Travailler en mousse le sucre et les oeufs.  
Incorporer la noix de coco. Laisser reposer 1 heure.  
A l'aide de 2 cuillères, disposer des petits macarons sur une tôle beurrée.  
Faire cuire à four moyen, à 160 °C, ( th. 5 ), pendant 15 mn.



# Sablés à la confiture

120 g de beurre  
90 g de sucre  
1 oeuf  
250 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
2 c. à café de levure chimique  
1 pincée de sel  
Quelques gouttes de jus de citron  
Gelée de framboise  
Sucre glace pour saupoudrer



Creuser une fontaine dans le mélange tamisé farine-levure. Y mettre le sel, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et l'oeuf.

Travailler avec une partie de la farine.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir rapidement le tout. Former une boule et laisser reposer 1 h au frais.

Abaissier finement la pâte et découper des disques à l'emporte-pièce. Découper le centre de la moitié des disques. Faire cuire à four moyen, à 180 °C, ( th. 6 ), pendant 10 mn. Laisser refroidir sur une grille.

Badigeonner un peu de gelée sur les disques entiers.

S ☆ udi ☆ s au ☆ s su ☆ lace ☆ acc ☆



## Etoiles glacées

100 g de beurre  
60 g de sucre glace  
1 jaune d'oeuf  
250 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
3 c. à café de levure chimique  
1 pincée de sel  
5 gouttes de jus de citron  
3 c. à soupe de lait

Pour glacer : 150 g de sucre glace, 2 c. à café de jus de citron et 3 c. à soupe d'eau chaude.

Creuser une fontaine dans le mélange tamisé farine-levure. Y mettre le sel, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron, le jaune d'oeuf et le lait.

Travailler avec une partie de la farine.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir le tout.

Laisser reposer 1 h au frais.

Abaisser la pâte et découper des étoiles à l'emporte-pièce.

Faire cuire sur une tôle beurrée à four moyen, à 160 °C, ( th. 5 ), pendant 10 mn.

Délayer le sucre glace avec le jus de citron et l'eau chaude.  
Glacer les étoiles.

## Pains d'épices d'Elise

300 g de sucre  
5 oeufs  
200 g d'amandes ( non pelées )  
200 g de noisettes  
1 zeste de citron  
100 g d'orangeade ( coupée en petits dés )  
50 g de citronnade ( coupée en petits dés )  
1 c. à café de cannelle  
chocolat pour couvrir



Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une masse épaisse et non liquide. Rajouter davantage d' amandes et de noisettes si ce n'est pas assez épais.

Faire des petits tas sur du papier sulfurisé beurré à l'aide de 2 c. à café.

Faire cuire à four moyen, à 160 °C, ( th. 5 ).

Si les petits fours se décollent mal de la plaque à la sortie du four, poser le papier sur un peu d'eau froide.

Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et badigeonner le dessous des petits fours au chocolat.

## Sablés allemands

270 g de beurre ramolli  
250 g de sucre  
2 oeufs  
500g de farine  
150 g d'amandes moulues  
20 g de cannelle

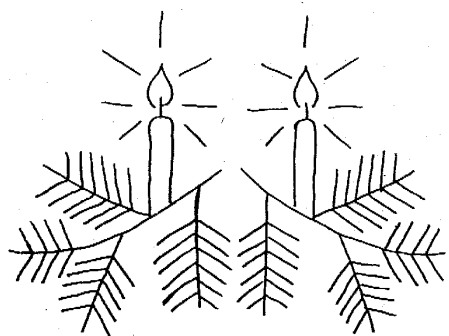
Mélanger le beurre et la farine, rajouter les oeufs entiers, les amandes, la cannelle et le sucre.

Malaxer cette masse.

Former une boule et laisser reposer une nuit.

Faire une abaisse pas trop mince et découper à l'emporte-pièce.

Dorer à l'oeuf et faire cuire à four chaud sur une plaque beurrée et farinée pendant 12 mn.



## Marquerite

150 g de beurre  
100 g de sucre  
1 oeuf  
250 g de farine  
un zeste de citron râpé  
1 pincée de sel  
gelée de groseille

Mettre de la farine sur un plan de travail, poser le beurre froid.

Prendre un couteau et le passer dans la farine pour couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine.

Rajouter le sucre, le sel, l'oeuf et un peu de zeste de citron.

Mélanger cette masse avec des mains froides afin d'obtenir une pâte lisse.

Former trois rondins de trois centimètres de diamètre et laisser reposer trente minutes au frigo.

Couper des ronds de un centimètre d'épaisseur à l'aide d'un couteau et les poser sur une plaque beurrée.

Enfoncer le milieu du petit four au doigt afin d'y mettre un peu de gelée de groseille.

Faire cuire à 190 °C pendant 10 mn.



# BREDELE PETITS GÂTEAUX DE NOËL ALSACIENS

