

binôme gourmand

PETITS BISCUITS DE NOEL AU CHOCOLAT



Ingrédients pour une vingtaine de biscuits :

- 45 g de chocolat noir
- 125 g de beurre mou coupé en dés
- 50 g de sucre glace (30 g dans la recette initiale)
- 1 œuf légèrement battu
- 185 g de farine
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre (J'ai mis du cacao sucré)

Glaçage : du sucre glace et un peu d'eau chaude. Il faut obtenir une pâte ni trop liquide ni trop compacte. On peut ajuster en ajoutant du sucre glace si c'est trop liquide et inversement, ajouter un peu d'eau chaude si c'est trop compact.

Je fais toujours mon glaçage comme ça, je ne mets pas de blanc d'œuf.

On peut aussi tremper l'extrémité des biscuits dans du chocolat noir fondu ou faire des décorations avec du chocolat blanc fondu.

Faites fondre le chocolat au bain-marie en remuant pour homogénéiser.

Dans un récipient battez le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème légère. Ajoutez l'œuf battu, puis le chocolat fondu en battant bien.

Dans un autre récipient mélangez la farine, la maïzena et le cacao.

Mélangez ensuite les deux préparations jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Placez cette pâte au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou au congélateur si vous désirez l'utiliser plus rapidement. La pâte doit être ferme mais pas trop dure.

Abaissez la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé (farinez un peu au besoin). Si la pâte devient trop molle pour la travailler facilement, il faut la replacer au réfrigérateur ou au congélateur pendant quelques minutes.

Préchauffez le four à 180°

Découpez des formes avec des emporte-pièces.

Disposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson et enfournez pour 15 mn environ.

Ils doivent être un peu fermes au toucher. Laissez refroidir.

Faites un glaçage avec du sucre glace et un peu d'eau. Mettez dans une poche à douille fine ou dans du papier sulfurisé enroulé en forme de cône dont vous couperez la pointe et décorez les biscuits.

PETITS PAINS D'ÉPICES



- 300 g de farine
- 25 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre (*on peut mettre du sucre roux*)
- 5 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de mélange 4 épices + 1 pincée de gingembre (*j'ai mis 2 bonnes cuillères à café de mélange d'épices à pains d'épices*)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de levure
- 1 oeuf
- 2 cuillères à café de cacao

Faites fondre le beurre dans une casserole puis hors du feu ajoutez le miel et le sucre. Remettez à feu doux pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Dans une terrine, versez la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate de soude, le cacao et les épices. Ajoutez alors le mélange beurre/miel/sucre encore chaud. Mélangez bien et laissez un peu tiédir. Ajoutez ensuite l'oeuf et formez une boule. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit bien froide.

Préchauffez votre four à 180°

Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur (*je préfère un peu plus épais*). Découpez la pâte à l'emporte-pièce et déposez les biscuits sur du papier sulfurisé ou sur un tapis de cuisson et enfournez pendant 6 à 8 mn selon les fours (*6 mn pour moi à chaleur tournante dans mon four sinon ils sont trop secs. Il faut arriver à adapter la cuisson*). Laissez refroidir.