



Noisettins

TP : 20 min / TC : 12 min

Pour 20 pièces environ

- 100 g de beurre à température ambiante
- 60 g de sucre de canne blond ou de sucre de coco
- 1 œuf à température ambiante
 - 100 g de noisettes + une vingtaine
 - 100 g de farine de petit épeautre
 - 50 g de farine de teff
 - une pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Dans une poêle, faire torréfier les noisettes durant quelques minutes. Laisser refroidir un peu. Les frotter entre ses mains pour enlever la peau qui doit se détacher facilement (et s'il en reste un peu, ce n'est pas grave du tout!). Réduire ces noisettes en poudre.

Avec un batteur, fouetter le beurre en petits morceaux avec le sucre.

Ajouter l'œuf, la poudre de noisettes, les farines et le sel. Mélanger à la cuillère en bois pour former une pâte homogène.

Former à la main des petites boules de pâte. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, en veillant à les espacer un peu.

Disposer une noisette sur chaque biscuit, en appuyant légèrement.

Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson, en fonction de la taille des boules.

Laisser refroidir avant de déguster ou de conserver dans une boîte.



Carrés chocolat-noix

(sans gluten, sans lactose)

TP : 20 min / TC : 30 min

Très pratiques à réaliser, ces petits gâteaux plairont aux amateurs de chocolat plutôt corsé. Vous pouvez bien entendu utiliser une farine de blé plus classique à la place de celle de sarrasin.

Pour environ 18 carrés

- 200 g de chocolat à 70% de cacao (ou à 85% pour les amateurs de chocolat puissant)
- 100 g de purée d'amande blanche ou de beurre
 - 2 œufs
 - 1 pincée de sel
- 70 g de sucre de coco ou de sucre de canne blond
- 45 g de farine de sarrasin
- 15 g de fécule de maïs ou d'arrow-root
- environ 70 g de cerneaux de noix grossièrement concassés

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le chocolat en petits morceaux (on peut aussi mettre la casserole directement dans le four en train de préchauffer pour utiliser cette chaleur).

Hors du feu, ajouter la purée d'amande et mélanger.

Dans un autre récipient, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse bien.

Ajouter le chocolat. Mélanger.

Ajouter la farine, la fécule, le sel et les noix concassées. Mélanger.

Verser dans un petit moule carré ou rectangulaire, chemisé de papier cuisson.

Enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et de découper en petites bouchées.



Boules de Linz (vegan, sans gluten)

TP 10 min / TR 30 min / TC 12 min

*Une recette facile à réaliser,
les enfants peuvent façonner
les petites boules et les garnir de confiture.*

Pour 12 boules

- 130 gr de noisettes torréfiées, débarrassées de leur peau et réduites en poudre fine (ou de la poudre d'amande)
 - 15 gr de graines de lin moulues
 - 15 g de farine de sarrasin
- 1 cuillère à café de cannelle
 - 30 g de sirop d'agave
 - 30 g d'eau
- 1 belle cuillère à café de purée de noisette ou d'amande
- un peu de confiture au choix : framboise, prune, églantine, fraise...

Mélanger les ingrédients. Former une boule de pâte. Si besoin, ajouter un tout petit peu d'eau.

Couvrir et réserver au frais pendant environ 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°.

Former 12 petites boules. Les aplatir légèrement et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

A l'aide d'un doigt, creuser un petit trou au centre de chaque en veillant à bien conserver les bords, comme une petite tartelette. Garnir avec un peu de confiture.

Enfourner pour 12 minutes. Laisser refroidir un peu avant de déguster.



Butterbredele

TP 30 min / TR 1h / TC 10 min

Les butterbredele sont vraiment les grands classiques des petits gâteaux de Noël alsaciens. On peut réaliser des formes variées et c'est toujours un atelier cuisine qui plaît aux enfants, petits et grands.

Pour environ 80 pièces (en fonction de la taille)

- 250 g de farine de blé T80
- 80 g de sucre de canne blond
- 125 g de beurre à température ambiante, coupé en petits morceaux
- 4 jaunes d'oeufs (+ 1 pour dorer)
- 1 pincée de sel

Dans un saladier, mettre les ingrédients. Pétrir pour obtenir une boule de pâte homogène.

Filmer et laisser reposer environ 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 3-4 mm et découper les formes à l'aide des emporte-pièces.

Battre le jaune d'oeuf avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Badigeonner les bredele au pinceau.

Enfourner pour 8 à 10 minutes de cuisson, en fonction de l'épaisseur de la pâte.

Variantes

Aux fleurs séchées : ajouter quelques fleurs séchées comestibles en les faisant adhérer à la pâte lors de son étalage.

Au chocolat : faire fondre un peu de chocolat noir et y tremper les bredele entiers ou en partie (une moitié de lune par exemple).

Aux agrumes : ajouter un peu de zeste de citron ou d'orange ou quelques gouttes d'huile essentielle de citron ou d'orange à la pâte.

Recettes

Sans gluten

Carrés chocolat-noix
Boules de Linz
Duchesses
Sablés à la châtaigne
Sablés sarrasin-chocolat
Rochers choco-coco
Truffles choco-coco
Mendiants
Sablés amande-citron
Brunsli
Nussbredele
Sapin à la clémentine
Cookies saveur pain d'épices
Boules au chocolat suédoises
Mantecados

Sans lactose

Carrés chocolat-noix
Boules de Linz
Bredele
Duchesses
Navettes
Sablés gingembre-amande
Rochers choco-coco
Truffles choco-coco
Mendiants
Sablés amande-citron
Brunsli
Nussbredele
Vanille Kipferl
Tranches à la confiture d'églantine
Sablés rennes à la cardamome
Leckerlis
Boules au chocolat suédoises
Mantecados

Sans œuf

Boules de Linz
Bredele vegan
Sablés gingembre-amande
Truffles choco-coco
Mendiants
Vanille Kipferl
Tranches à la confiture d'églantine
Sablés rennes à la cardamome
Leckerlis
Sapin à la clémentine
Cookies saveur pain d'épices
Boules au chocolat suédoises
Mantecados

Vegan

Boules de Linz
Bredele
Sablés gingembre-amande
Truffles choco-coco
Mendiants
Vanille Kipferl
Tranches à la confiture d'églantine
Sablés rennes à la cardamome
Boules au chocolat suédoises
Mantecados