

Gourmandises de Noël



Retrouvez toute la magie de Noël avec 3 douceurs emblématiques qui mettent à l'honneur les saveurs chaudes et gourmandes de l'hiver. Un régal pour les yeux autant que pour les papilles et la promesse de partager de magnifiques moments en famille...

Biscuits en pain d'épice

Traditionnellement confectionnés pour l'Avent, ces jolis petits biscuits décoreront votre table comme votre sapin.

Pour la pâte : 500 g de farine • 1 c. à café de bicarbonate alimentaire • 200 g de miel liquide (acacia par exemple) • 120 g de sucre de canne complet • 125 g de beurre mou • 2 c. à soupe d'eau • 1 œuf • 2 c. à café de quatre-épices

Pour le décor : emporte-pièces de différentes formes (bonhomme, étoile, cœur...) • 150 g de sucre glace • le jus de 1 citron • stylos de glaçage de plusieurs couleurs (blanc, rouge, vert...)



1/ **Mélangez la farine avec le bicarbonate** dans un grand saladier, ou idéalement dans le bol de votre robot muni du crochet pétrisseur. **Ajoutez tous les autres ingrédients** et **pétrissez la pâte** jusqu'à ce qu'elle forme une **boule homogène**. **Entreposez** au frais env. 1 heure.

2/ **Préchauffez votre four** électrique à 190 °C (ou à 170 °C s'il est à chaleur tournante). **Étalez la pâte** sur env. 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. **Découpez des formes** à l'emporte-pièce, disposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson et enfournez pour env. **10 min** sur la grille du milieu.

3/ **Retirez les biscuits du four et laissez-les refroidir** sur une grille à pâtisserie. Entre-temps, **préparez le glaçage** : mélangez au fouet le **sucre glace** avec le **jus de citron**, en dosant ce dernier au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une **pâte souple**, ni trop liquide, ni trop épaisse.

4/ **Décorez vos biscuits** selon votre imagination à l'aide du **glaçage** et des **stylos**.

Roulés à la cannelle

Une viennoiserie suédoise devenue très populaire aux États-Unis. La recette vous est livrée ici dans sa version originale, avec une dorure aux perles de sucre.

Pour la pâte : 600 g de farine • 2 œufs • 25 cl de lait tiède • 100 g de sucre + 1 pincée • 75 g de beurre fondu • 1 sachet de levure de boulanger déshydratée • 1 pincée de sel

Pour la garniture : 200 g de vergeoise, ou cassonade, ou sucre brun • 80 g de beurre mou • 10 g de cannelle

Pour la dorure : 1 œuf, 2 cuillères à soupe d'eau, perles de sucre



1/ Délayez la levure dans le lait et une pincée de sucre.

2/ Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, à défaut dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, les œufs et le sel à vitesse lente. **Ajoutez le lait avec la levure** et augmentez la vitesse de pétrissage. **Pétrissez** quelques minutes.

3/ Ajoutez petit à petit le beurre en morceaux et continuez de pétrir la pâte au robot pendant env. 5 minutes. La pâte doit être **souple sans être collante**. **Formez une boule et laissez lever la pâte 1 à 2 heures**.

4/ Préparez entre-temps la garniture : mélangez le **sucre** avec le **beurre fondu** et la **cannelle**, puis réservez au frais.

5/ Lorsque la pâte a levé, abaissez-la en rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. **Répartissez la garniture à la cannelle** sur toute la surface.

6/ Enroulez la pâte en un grand boudin, puis **coupez-la en tronçons** d'env. 4 cm de large. Disposez-les dans un moule recouvert de papier cuisson. **Laissez lever 1 heure**.

7/ Préchauffez le four à 180°C. Dorez la surface des roulés avec l'œuf battu mélangé à l'eau et saupoudrez de perles de sucre. Enfournez pour env. **35 minutes**.

Bûche au chocolat et à l'orange confite

L'incontournable dessert de Noël dans une version légère et hyper gourmande

Pour 6 pers. : 3 œufs • 75 g de sucre en poudre • 30 g d'écorce d'orange confite (+ pour le décor) • 60 g de farine • 40 g de beurre fondu • 50 g de beurre • 10 g de levure • 400 g de crème pâtissière • 2 c. à soupe de zeste de citron râpé • le jus de 1 citron • 4 feuilles de gélatine • 200 g de chocolat noir à pâtisserie • copeaux de chocolat • sucre cristal



1/ Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7). Préparez le biscuit : placez les œufs entiers et le sucre dans un saladier et posez-le sur un bain-marie. **Battez au fouet** jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. **Retirez le saladier du bain-marie** et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

2/ Incorporez peu à peu la farine, la levure, l'écorce d'orange confite hachée et le beurre fondu.

3/ Beurrez une feuille de papier sulfurisé et posez-la sur la plaque du four. **Versez la pâte et étalez-la** en rectangle. **Enfournez 8 minutes.**

4/ Sortez le biscuit du four et retournez-le sur un torchon humide. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé huilée et enroulez le biscuit sur lui-même. Laissez-le refroidir.

5/ Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer le jus de citron. Retirez-le du feu.

6/ Essorez les feuilles de gélatine et faites-les fondre dans le jus de citron en fouettant bien. Versez cette préparation dans la crème pâtissière en fouettant. Ajoutez les zestes de citron.

7/ Lorsque le biscuit est froid, déroulez-le sur le plan de travail et recouvrez-le de crème citronnée. Enroulez à nouveau le biscuit sans trop serrer, posez la bûche dans un plat et réservez-la au frais.

8/ Faites fondre le chocolat. Retirez-le du feu, ajoutez 50 g de beurre en morceaux et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et brillant. **Versez le chocolat sur la bûche** et remettez au frais pendant au moins 2 heures.

9/ Au moment de servir, décorez la bûche de copeaux de chocolat et d'écorce d'orange confite coupée en bâtonnets et roulée dans le sucre cristal.

Découvrez aussi notre **article** "[4 desserts traditionnels de Noël en Europe](#)" pour épatez vos convives avec des **recettes** qui changent !