



### **La recette de Clara : les Plätzchen fourrés**

#### **Ingrédients :**

Pour la pâte : 500 g de beurre, 500 g de farine, 1 pot de fromage blanc, une pincée de sel

Pour le fourrage : la confiture de votre choix, du nuttela.....

#### **Préparation**

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte homogène et former une boule

Laisser la pâte reposer une nuit au réfrigérateur.

Découper des tranches égales puis faire cuire 15 minutes environ à 200°C

Badigeonner les biscuits refroidis de confiture ou de nuttela et déguster



## **La recette d'Eléa : les bouchées au nougat**

Troisième place du concours

### **Ingrédients :**

100 g de sucre, 150 g d'amandes en poudre, 3 blancs d'oeufs, 1 paquet de sucre vanillé (2-3 cc)

Fourrage : environ un verre de nutella

Glaçage : 300 g de chocolat au lait

### **Préparation :**

Battre les blancs en neige, ajouter petit à petit les amandes et le sucre puis le sucre vanillé

Placer des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 10 minutes à 170°C

Badigeonner sur la partie plate 1 tas sur 2 avec le nutella, l'associer à un tas non badigeonné puis tremper la moitié du biscuit dans le chocolat au lait fondu



### **La recette d'Alicia et de Yaëlle : les kipferl à la vanille**

**Ingrédients :** 250g de farine, 80 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille, 1 pincée de sel, 150 g d'amande en poudre, 150 g de beurre

#### **Préparation :**

Passer la farine au tamis et faire un trou au milieu. Introduire le sucre glace, la pulpe de la gousse de vanille, le sel, les amandes en poudre et le beurre.

Travailler le tout pour former une pâte homogène et la mettre au réfrigérateur pour une heure.

Former dans la pâte des rouleaux de 5cm d'épaisseur et leur donner la forme d'un croissant.

Enfourner à 200 °c pour 10 minutes environ

Les saupoudrer encore chauds d'un mélange de sucre vanillé et de sucre glace



### **La recette de Fabien : les speculoos**

#### **Ingrédients :**

pour environ 80 pièces : 500 g de farine, ½ paquet de levure, 250 g de sucre, 1 cc de cannelle, 60 g d'amandes en poudre, 250 g de beurre, 5-6 cs de lait, 1 blanc d'œuf, 50g d'amandes effilées ;

#### **Préparation :**

Mettre dans un saladier la farine, la levure, le sucre, la cannelle, les amandes en poudre et le beurre coupé en morceaux.

Faire un trou au milieu et y verser le lait. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrir d'un torchon et mettre au frais pendant 2 heures.

Pré-chauffer le four à 180°C. Etaler la pâte sur un plan de travail préalablement fariné et découper les motifs à l'meporte-pièce. Les placer sur un plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner de blanc d'œuf battu et les saupoudrer ensuite d'amandes effilées.

Les faire cuire au four entre 12 et 15 minutes





### **La recette de Gisel : les plätzchen à l'anis**

#### **Ingrédients :**

3 œufs, 280 g de sucre glace, 1 paquet de sucre vanillé, 200 g de farine, 100 g de Maïzena, 1 cc rase d'anis en poudre

#### **Préparation :**

Battre les œufs, le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

Mélanger la farine, la Maïzena et l'ani. Les ajouter petit à petit à la crème.

Former de petits tas à l'aide d'une cuillère à café et les déposer sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé et les laisser reposer toute la nuit dans une pièce chauffée. Une peau fine doit se former sur leur dessus.

Cuire au four à 160-180 °c pendant 30 à 40 minutes



### **La recette de Jules : roses des sables**

#### **Ingrédients :**

6 tablettes de chocolat (de bonne marque), 1 tablette de chocolat noir (de la même marque), 375 g de cornflakes nature et sans sucre, 2 paquets d'amandes effilées, 100 g de beurre

#### **Préparation :**

Faire bouillir de l'eau dans une casserole et y plonger au bain-marie un saladier en fer contenant les chocolats et le beurre. Laisser fondre en remuant plusieurs fois.

Plonger les cornflakes dans le chocolat chaud (en faisant attention de ne pas se brûler). A l'aide d'une cuillère à café, prendre de petits tas dans le saladier et les déposer sur du papier sulfurisé et les laisser refiger dans un endroit frais.



### **La recette de Marie et Julien : Triangles de chocolat**

Première place du concours

#### **Ingrédients :**

250 g de beurre ou de margarine, 200 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 5 œufs, 125 g de farine, 75 g de Maïzena, 100 g d'amandes en poudre, 1 pointe de cardamome et 1 pointe de cannelle, 1 cs d'eau de rose (facultatif), margarine pour le moule, 200 g de chocolat noir de couverture

#### **Préparation**

Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter au fur et à mesure le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger jusqu'à la dissolution complète du sucre.

Ajouter la farine, la Maïzena et les amandes. Bien mélanger puis rajouter les épices et l'eau de roses

Déposer une feuille de papier aluminium sur une plaque allant au four en recourbant les bords vers l'intérieur pour que la pâte ne coule pas. Graisser le papier alu.

Déposer une fine couche de pâte sur la plaque et la mettre dans le four préchauffé à 200.

Temps de cuisson : 3 minutes à 200

Sortir la plaque du four. Ajouter une fine couche de pâte sur celle déjà cuite.

Puis remettre au four pour le même temps de cuisson. Continuer ainsi jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée

Conseil : après la troisième couche, utiliser de préférence le grill du four.

Il doit y avoir au moins 6 à 8 couches successives. Retirer la plaque du four et démouler le gâteau avec précaution. Couper le gâteau encore chaud en triangles de 3 cm de côté. Laisser refroidir pendant 10 minutes

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat de couverture au bain-marie. À l'aide d'une fourchette, tremper les triangles dans le chocolat encore chaud et les laisser sécher.





### **La recette de Laurianne : les Plätzchen des 1001 nuits**

#### **Ingrédients :**

300 g de farine, 250 g de beurre, 150 g de sucre, 100 g de noisettes en poudre, 3 cs d'eau de fleur d'oranger, 1 œuf, 1 cc de cannelle, 1 cc de cardamome en poudre, 50 g de fruits confits, 3 cs de lait, 100 g de miel, 75 g de graines de sésame, 30 g de pistache en poudre, 3 cs de confiture d'abricots

#### **Préparation :**

Pétrir ensemble la farine avec 200 g de beurre, le sucre, les noisettes, l'eau de fleur d'oranger, l'œuf et les épices. Placer la pâte 1 heure au frais.

Pré-chauffer le four à 175°C

Faire des rouleaux de pâte d'1/2 cm d'épaisseur et leur donner la forme d'une demi-lune. Les placer sur du papier sulfurisé.

Découper des morceaux de fruits confits et réchauffer le lait. Y verser le beurre restant, le miel, les graines de sésame, les fruits confits et les pistaches. Badigeonner les demi-lunes de ce mélange encore chaud.

Cuire au four à 175 °c pendant environ 15 minutes

Réchauffer la confiture et en badigeonner les biscuits.



### **La recette de Lola : les boulettes noisette**

#### **Ingrédients :**

300 g de farine, 1 cc rase de levure, 100 g de noisette en poudre, 200 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 œuf, 1 sachet de sucre vanillé, 200 g de margarine, des moitiés de noisettes

#### **Préparation :**

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. La mettre en boule et au frais.

Pour finir, découper des morceaux de pâte et leur donner la forme de boulettes. Les garnir d'une demi noisette.

Mettre au four pendant environ 15 minutes à 200°C



## **La recette d'Amandine, de Mario et de Pierre-Axel : les biscuits euro.**

Deuxième place au concours

### **Ingrédients :**

250 g de beurre, 325 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé,  
350 g de farine, 2 cs de cacao en poudre, 2 jaunes d'oeufs, 200 g de  
chocolat au lait de couverture , 50 g de chocolat blanc de couverture

### **Préparation :**

Pétrir le beurre avec 125 g de sucre, le sucre vanillé, la farine, le cacao et le  
jaune d'oeuf. Mettre au frais 30 minutes.

Former des cercles de pâte d'un diamètre de 4 cm. Les rouler dans le sucre  
restant et placer au réfrigérateur recouvert d'un torchon pendant 2 heures.

Faire cuire à 200°C environ 10 minutes. Laisser refroidir.

Faire fondre séparément les deux chocolats de couverture.

Tracer un cercle avec un des chocolats sur le bord des biscuits et laisser  
sécher.

Dessiner au centre le symbole de l'euro avec l'autre chocolat



## **La recette de Roxanne, Manoja et Ouardia : les étoiles à l'orange**

### **Ingrédients :**

1 orange non traitée, 175 g de beurre mou, 100 g de sucre glace, 1 paquet de sucre vanillé, 1 œuf, 200 g de farine, 100 g d'amandes en poudre, 150 g de sucre glace (en plus)

### **Préparation :**

1. Laver l'orange à l'eau chaude puis la sécher. Prélever des zestes puis presser pour avoir le jus. Battre le beurre pour obtenir une consistance crémeuse, ajouter les zestes d'orange, 2 cs de jus d'orange, le sucre glace, le sucre vanillé, et l'œuf. Mélanger la farine aux amandes puis rajouter à la pâte précédente. Couvrir et mettre 2 heures au réfrigérateur.
2. Pré-chauffer le four à 200°C et garnir une plaque de papier sulfurisé.
3. Étaler la pâte sur un plan de travail préalablement enfariné, découper des étoiles de la grosseur souhaitée et les placer sur la plaque. Faire cuire environ 10 minutes.
4. Passer le sucre glace restant au chinois et mélanger avec le reste de jus d'orange. Badigeonner les biscuits avec ce glaçage.





Download from  
Dreamstime.com

Info: watermark is for copyright protection and for recognizing the content only.



21606413

Aladin66 | Dreamstime.com

## **La recette de Téo : les étoiles à la cannelle**

### **Ingrédients :**

4 blancs d'oeufs, 250 g de sucre, 300 g d'amandes en poudre, 1 cc rase de cannelle (on peut doser en fonction des goûts), zestes d'1/2 citron (facultatif)

### **Préparation :**

Battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter petit à petit le sucre. Mettre de côté environ  $\frac{1}{4}$  de la préparation pour le glaçage.

Mélanger au  $\frac{3}{4}$  des blancs battus en neige les amandes, la cannelle et les zestes de citron, étaler (en couche épaisse) la pâte sur le plan de travail préalablement saupoudré de sucre et découper à l'emporte-pièce des étoiles.

Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les glacer avec le  $\frac{1}{4}$  des œufs battus mis de côté et cuire chaque plaque 30 à 40 minutes à 140-160 °c. Les biscuits doivent rester fondants !