

Biscuit de Noël au Chocolat

*Temps de Préparation : 25 Minutes, Temps de Repos : 1 Heure,
Temps de Cuisson : 15 Minutes*

Ingrédients (pour environ 50 Biscuits de Noël) : 300 g de Farine, 150 g de Beurre, 100 g de Sucre, 1 Œuf, 1 à 2 Cuillère à Soupe de Cacao en Poudre, 1 Pincée de Sel
Glace Royale : 150 g de Sucre Glace, 1 Blanc d'Œuf

- Sortir le beurre du réfrigérateur 2 heures avant de commencer la recette.
- Travailler le beurre avec le sucre et le sel. Ajouter l'œuf entier, puis peu à peu la farine et enfin le cacao. Mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Déposer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail, posez la boule de pâte, ajoutez une seconde feuille de papier sulfurisé par-dessus, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur (et laisser-la reposer au réfrigérateur 1 heure minimum.)
- Préchauffer le four à 180° C (th 6).
- (Sortir la pâte du réfrigérateur et) découper la pâte à l'aide d'un petit emporte-pièce de la forme de votre choix (4 cm de diamètre environ), et disposer les biscuits, au fur et mesure sur une plaque munie d'un papier cuisson.
- Enfournez les biscuits pendant 15 minutes environ.



- A la sortie du four, laissez les biscuits refroidir complètement avant de les décorer avec la préparation au sucre glace.
- Dans un bol, mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une consistance lisse et épaisse.
- Verser la préparation dans une poche à douille dotée d'un petit embout (si vous n'avez pas de poche à douille, un sac de congélation fera aussi bien l'affaire, une fois qu'il sera rempli de glaçage, faites une petite ouverture en coupant un des coins du sac).
- Presser légèrement la poche au-dessus d'un biscuit et décorer-le.
- Laisser sécher les biscuits à température ambiante minimum 2 heures.

Étoiles Au Citron

*Temps de Préparation : 30 Minutes, Temps de Repos : 30 Minutes,
Temps de Cuisson : 10 Minutes*



Ingrédients (pour 30 Biscuits): 250 g de Farine, 100 g de Beurre, 70 g de Sucre Glace, ½ Sachet de Levure, 1 Sachet de Sucre Vanillé, 1 Jaune d'Œuf, 1 Zeste de Citron Râpé, 3 Cuillère à Soupe de Crème Fraîche, 1 Pincée de Sel
Glaçage : 125 g de Sucre Glace, 1 Blanc d'Œuf, 1 Cuillère à Soupe de Jus de Citron, 1 Cuillère à Café d'Eau

- Mettre la farine et la levure dans un saladier, creuser un puits. Au milieu, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron, le jaune d'œuf et la crème et former avec un peu de farine un pâton. Ajouter le beurre coupé en morceaux et former à partir du milieu une pâte. Bien pétrir afin que le beurre se mélange bien. Si la pâte colle, mettre au frais pendant 30 min.
 - Abaisser la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur et découper des étoiles.
 - Placer sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à four moyen (Thermostat 6) pendant 10 min.
- Préparation du Glaçage :**
- Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf, le jus de citron et l'eau. Vérifier que le glaçage ne coule pas.
 - Après refroidissement enduire les étoiles de glaçage. Laisser durcir.