

Les anneaux sablés allemands (Bredele)

Ingrédients :

- 125 g de beurre à température ambiante
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 400 g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- le jus et le zeste d'1/2 citron
- sucre cristallisé pour décorer

Préparation :

Fouetter le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs et mélanger.

Incorporer la farine, la cannelle, le jus et le zeste et pétrir.

Bouler et filmer.

Laisser au moins 1/2 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Prélever des morceaux de pâte et étaler au rouleau.

A l'emporte-pièce, découper des anneaux (ou les façonner à la main).

Mettre le sucre cristallisé dans une assiette creuse et rouler chaque anneau afin de bien le recouvrir de sucre.

Poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Cuire pendant environ 12 minutes.

Surveiller bien la cuisson, les anneaux ne doivent pas trop dorer.

Les anneaux sablés allemands (Bredele)

Ingrédients :

- 125 g de beurre à température ambiante
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 400 g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- le jus et le zeste d'1/2 citron
- sucre cristallisé pour décorer

Préparation :

Fouetter le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs et mélanger.

Incorporer la farine, la cannelle, le jus et le zeste et pétrir.

Bouler et filmer.

Laisser au moins 1/2 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Prélever des morceaux de pâte et étaler au rouleau.

A l'emporte-pièce, découper des anneaux (ou les façonner à la main).

Mettre le sucre cristallisé dans une assiette creuse et rouler chaque anneau afin de bien le recouvrir de sucre.

Poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Cuire pendant environ 12 minutes.

Surveiller bien la cuisson, les anneaux ne doivent pas trop dorer.

Ingrédients

Pour environ 30 biscuits :

- Sucre : 125 g
- Beurre : 100 g
- 1 œuf
- Farine : 250 g
- Sucre glace (pour la décoration)

Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange blanchâtre.
 - Ajouter le zeste de citron ainsi que la farine.
 - Former une boule de pâte et laisser reposer pendant 30 minutes.
 - Préchauffer le four à 180°C.
 - À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce (réaliser un trou au milieu de la moitié des biscuits).
- Astuce : si vous n'avez pas d'emporte-pièce adapté vous pouvez utiliser un verre pour le tour du biscuit et un dé à coudre pour réaliser le trou au centre.
- Disposer les biscuits sur la plaque du four préalablement beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.
 - Enfourner pour 12 minutes (le temps peut varier en fonction du four).
 - Laisser refroidir complètement.
 - Saupoudrer du sucre glace tamisé sur les biscuits avec un trou au centre.
 - Déposer une petite cuillère à café de confiture sur les biscuits pleins puis déposer les biscuits « troués » recouverts de sucre glace dessus.

ENTS

re

rre

ne

euf

soupe d'
poudre

Sel

ES

nette

1. Etape 1

Préchauffer le four à 175°C
(thermostat 5-6).

2. Etape 2

Battre les blancs à la
fourchette.

**3. Etape 3**

Verser en pluie sucre, sel, farine et amandes en continuant de
battre.

4. Etape 4

Ajouter le beurre fondu.

5. Etape 5

Déposer de petits tas à la cuillère sur une tôle beurrée.

6. Etape 6

Faire cuire à 175°C pendant 3 minutes.

7. Etape 7

Sans les sortir du four, décollez les gâteaux à la spatule et
roulez-les de suite sur un crayon.

8. Etape 8

Laisser refroidir sur une grille.

9. Etape 9

Déguster

CE2

RECETTE « Pain d'épices d'Allemagne »





INGREDIENTS	USTENSILES
<p>200 g de miel 250 g de farine 100 g de sucre en poudre 1 sachet de levure chimique 1 cuillère à café de cannelle en poudre 1 cuillère à café de quatre-épices 2 œufs 10 cl de lait</p>	<p>1 micro-ondes 1 tupperware 1 four 1 cuillère en bois 1 saladier 1 moule</p>
<p style="text-align: center;">PREPARATION</p> <p>Temps total de préparation : 1h30 préparation : 30 min cuisson : 1h</p> <ul style="list-style-type: none">- Préchauffez le four à 160 ° (thermostat 5-6)- Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.- Faites chauffer 200 g de miel au micro-ondes.- Ajoutez le miel chaud en remuant.- Incorporez petit à petit les deux œufs puis le lait.- Beurrez un moule à cake puis versez la préparation.- Enfournez et laissez cuire pendant environ 1h.- Démoulez le pain d'épices quand il est froid.	






Le pain d'épice ne date pas d'hier ! Les anciens Egyptiens consommaient déjà un pain au miel et aux épices. Une version du pain d'épice se retrouve ensuite en Grèce puis à Rome mais sous forme de friandises frites arrosées de miel.

Si on regarde l'histoire à la loupe, on se rend alors compte que le véritable ancêtre de notre pain d'épice serait chinois. En effet, au Xème siècle, les Chinois mangeait un pain de miel aromatisé avec de nombreuses épices et cuit au four.

LES BRIOCHES DE SAINTE LUCIE

- temps total : 46 min
- Préparation : Prép. : 40 min
- Cuisson : 6 min

-  1,5 dl de lait ou 150 ml
-  20g de levure de boulanger
-  430 g de farine
-  100 g de beurre

-  125 g de sucre en poudre
-  1 pincée de Sel
-  2 g de safran en poudre
-  1 oeuf
-  Raisins secs pour la décoration



1. Etape 1

Faire fondre le beurre dans une casserole. Lorsqu'il est fondu, retirer du feu et ajouter le lait. Laisser refroidir.

1. Etape 2

Pendant ce temps, délayer la levure et le safran dans un fond de lait. Incorporer cette préparation au lait tiédi puis ajouter le sucre, le sel, la levure, 400 g de farine puis les oeufs et enfin, le reste de farine.

1. Etape 3

Travailler la pâte sur un plan de travail pour lui donner de la consistance (jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante). Former une boule, la mettre dans un saladier et la couvrir d'un torchon. Attendre environ 30 mn jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

1. Etape 4

Former des bandes de pâte et les rouler suivant la forme que l'on veut donner à la brioche (traditionnellement en forme de 8).

1. Etape 5

Répartir les brioches sur une plaque beurrée. Dorer les brioches à l'oeuf battu et placer deux raisins secs, un à chaque extrémité du "8", pour la décoration. Les raisins peuvent être remplacés par des amandes.

1. Etape 6

Faire cuire au four à 225°C pendant 6 à 8 mn.

1. Etape 7

Ces brioches sont très bonnes froides, mais sont encore meilleures servies un peu tièdes.

Le Wassail au cranberry

(revisité par les CM1-CM2)

Pour 12 pers.

Ingrédients :

- 2 L de jus de pomme
- 1 L de jus de cranberry
- 24 cL de jus de citron
- 1 orange
- 1 pomme
- 6 cL de miel
- 100 g de sucre
- 4 b tons de cannelle
- clous de girofle

Préparation :

1. Couper les oranges en fines tranches, peler la pomme et la couper en d s.
2. Dans une grande casserole, mélanger les jus de pomme, de cranberry et de citron ; les dés de pomme et les tranches d'orange, le miel, le sucre, les clous de girofle et les b tons de cannelle.
3. Porter à ébullition puis ramener sur feu doux et laisser mijoter pendant 10 à 15 min en remuant de temps en temps.
4. Servir chaud !

[Le jus de pomme peut être remplacé par du cidre, et du gingembre, de la noix de muscade et un mélange d'épices peuvent être rajouter]

Les ingrédients.....

- Un kilo d'oranges
- 5 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle
découper

Les ustensiles.....

- un grand saladier
- un couteau
- une planche à découper

La préparation.....

Enlève la peau des oranges à l'aide du couteau.

Détache les quartiers des oranges.

Coupe-les en 2 ou 3 morceaux suivant la grosseur des fruits.

Mets les oranges coupées en morceaux dans le saladier.

Ajoute le miel et la cannelle.

Mélange délicatement.

Bonne dégustation !

Pour 40 gateaux environ

250 g de beurre

2 cs de sucre glace + plein de sucre glace pour la déco

1 jaune d'oeuf

300 g de farine

1 cc de levure

eau de fleur d'oranger

- Avec un mixeur, battez le beurre 8 à 10 min, ou jusqu'a ce qu'il soit très pâle et épais.
- Incorporez 2 cuillère à soupe de sucre glace et mélangez soigneusement.
 - Ajoutez le jaune d'oeuf et la vanille, fouettez jusqu'a incorporation parfaite.
 - Ajoutez la farine et la levure, et mélangez jusqu'a ce que la pâte soit épaisse et résiste au batteur.
- Protegez-la avec un film plastique et laissez-la refroidir au frais pendant 30 min.
- Préchauffez le four à 180° et recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.
 - Détaillez la pâte en petites boules de la taille de tomates cerises, les gateaux peuvent aussi prendre la forme de croissants et placez-les sur la plaque du four en les espaçant.
- Enfournant environ 20 min, ou jusqu'a ce que les kourapiedes prennent une belle couleur dorée et pâle.
- Sortez-les du four, arrosez d'eau de fleur d'oranger et laissez refroidir 10 à 15 min.
- Recouvrez un plateau de papier sulfurisé et saupoudrez la moitié de sucre glace. Disposez les gateaux et saupoudrez le reste du sucre glace, ils doivent être pratiquement enterrés dans le sucre.