

décembre 2021

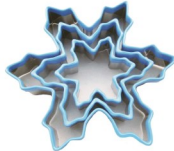


Recette à partager

### Couronne de flocons de neige à la vanille

Préparation env. 50 min  
+ refroidissement au moins 30 min  
+ cuisson au four par plaque env. 6 min  
→ donne environ 30 pièces

- 200 g de farine fleur
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 10 g de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées d'épices pour pain d'épices
- 100 g d'amandes mondées moulues
- colorant alimentaire, par ex. bleu
- nonpareilles ou perles de sucre bleues, turquoise, argentées et poudre de décoration blanche (Diamond Dust).



+ les emporte pièces flocons !

Recette et photo extraites du site

<https://migusto.migros.ch/fr/recettes/couronne-de-flocons-de-neige-a-la-vanille>

décembre 2021

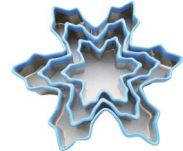


Recette à partager

### Couronne de flocons de neige à la vanille

Préparation env. 50 min  
+ refroidissement au moins 30 min  
+ cuisson au four par plaque env. 6 min  
→ donne environ 30 pièces

- 200 g de farine fleur
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 10 g de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées d'épices pour pain d'épices
- 100 g d'amandes mondées moulues
- colorant alimentaire, par ex. bleu
- nonpareilles ou perles de sucre bleues, turquoise, argentées et poudre de décoration blanche (Diamond Dust).



+ les emporte pièces flocons !

Recette et photo extraites du site

<https://migusto.migros.ch/fr/recettes/couronne-de-flocons-de-neige-a-la-vanille>

décembre 2021

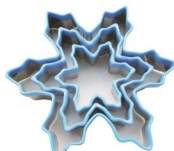


Recette à partager

### Couronne de flocons de neige à la vanille

Préparation env. 50 min  
+ refroidissement au moins 30 min  
+ cuisson au four par plaque env. 6 min  
→ donne environ 30 pièces

- 200 g de farine fleur
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 10 g de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées d'épices pour pain d'épices
- 100 g d'amandes mondées moulues
- colorant alimentaire, par ex. bleu
- nonpareilles ou perles de sucre bleues, turquoise, argentées et poudre de décoration blanche (Diamond Dust).



+ les emporte pièces flocons !

Recette et photo extraites du site

<https://migusto.migros.ch/fr/recettes/couronne-de-flocons-de-neige-a-la-vanille>

décembre 2021

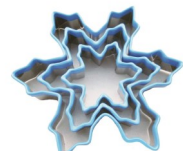


Recette à partager

### Couronne de flocons de neige à la vanille

Préparation env. 50 min  
+ refroidissement au moins 30 min  
+ cuisson au four par plaque env. 6 min  
→ donne environ 30 pièces

- 200 g de farine fleur
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 10 g de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées d'épices pour pain d'épices
- 100 g d'amandes mondées moulues
- colorant alimentaire, par ex. bleu
- nonpareilles ou perles de sucre bleues, turquoise, argentées et poudre de décoration blanche (Diamond Dust).



+ les emporte pièces flocons !

Recette et photo extraites du site

<https://migusto.migros.ch/fr/recettes/couronne-de-flocons-de-neige-a-la-vanille>

**1.Faire** fondre le beurre. **Gratter** les graines de la gousse de vanille. Les mélanger à la farine avec les amandes, l'œuf, les épices pour pain d'épices, le sucre vanillé et le sucre puis **pétrir** jusqu'à obtention d'une pâte souple. **L'emballer** et mettre au moins 30 min au réfrigérateur.

**2.Préchauffer** le four à 200°C. Abaisser la pâte à env. 5 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper différentes formes de flocons de neige à l'aide d'emporte-pièces et les espacer sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Cuire une plaque à la fois env. 6 min au milieu du four. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

**3.Mélanger** le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Ajouter le colorant et en badigeonner généreusement les biscuits puis les décorer avec créativité de nonpareilles et de poudre de décoration blanche.

**4.Laisser** sécher le glaçage. Disposer les biscuits en couronne, les plus grands dessous, les plus petits dessus et sur les bords de façon à les manger au fur et à mesure des dimanches de l'Avent ; **ne pas les souder les uns aux autres !**

#### LES P'TITS TRUCS

**Dans** une boîte à biscuits et au frais, ces flocons de neige à la vanilles se conservent env. 2 semaines.

#### Autres inspirations ici :

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/couronne-de-sables-de-noel-350185>

<https://www.marieclaire.fr/idees/recette-de-couronne-de-noel-en-sables-pain-d-epices,1366788.asp>

**1.Faire** fondre le beurre. **Gratter** les graines de la gousse de vanille. Les mélanger à la farine avec les amandes, l'œuf, les épices pour pain d'épices, le sucre vanillé et le sucre puis **pétrir** jusqu'à obtention d'une pâte souple. **L'emballer** et mettre au moins 30 min au réfrigérateur.

**2.Préchauffer** le four à 200°C. Abaisser la pâte à env. 5 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper différentes formes de flocons de neige à l'aide d'emporte-pièces et les espacer sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Cuire une plaque à la fois env. 6 min au milieu du four. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

**3.Mélanger** le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Ajouter le colorant et en badigeonner généreusement les biscuits puis les décorer avec créativité de nonpareilles et de poudre de décoration blanche.

**4.Laisser** sécher le glaçage. Disposer les biscuits en couronne, les plus grands dessous, les plus petits dessus et sur les bords de façon à les manger au fur et à mesure des dimanches de l'Avent ; **ne pas les souder les uns aux autres !**

#### LES P'TITS TRUCS

**Dans** une boîte à biscuits et au frais, ces flocons de neige à la vanilles se conservent env. 2 semaines.

#### Autres inspirations ici :

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/couronne-de-sables-de-noel-350185>

<https://www.marieclaire.fr/idees/recette-de-couronne-de-noel-en-sables-pain-d-epices,1366788.asp>

**1.Faire** fondre le beurre. **Gratter** les graines de la gousse de vanille. Les mélanger à la farine avec les amandes, l'œuf, les épices pour pain d'épices, le sucre vanillé et le sucre puis **pétrir** jusqu'à obtention d'une pâte souple. **L'emballer** et mettre au moins 30 min au réfrigérateur.

**2.Préchauffer** le four à 200°C. Abaisser la pâte à env. 5 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper différentes formes de flocons de neige à l'aide d'emporte-pièces et les espacer sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Cuire une plaque à la fois env. 6 min au milieu du four. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

**3.Mélanger** le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Ajouter le colorant et en badigeonner généreusement les biscuits puis les décorer avec créativité de nonpareilles et de poudre de décoration blanche.

**4.Laisser** sécher le glaçage. Disposer les biscuits en couronne, les plus grands dessous, les plus petits dessus et sur les bords de façon à les manger au fur et à mesure des dimanches de l'Avent ; **ne pas les souder les uns aux autres !**

#### LES P'TITS TRUCS

**Dans** une boîte à biscuits et au frais, ces flocons de neige à la vanilles se conservent env. 2 semaines.

#### Autres inspirations ici :

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/couronne-de-sables-de-noel-350185>

<https://www.marieclaire.fr/idees/recette-de-couronne-de-noel-en-sables-pain-d-epices,1366788.asp>

**1.Faire** fondre le beurre. **Gratter** les graines de la gousse de vanille. Les mélanger à la farine avec les amandes, l'œuf, les épices pour pain d'épices, le sucre vanillé et le sucre puis **pétrir** jusqu'à obtention d'une pâte souple. **L'emballer** et mettre au moins 30 min au réfrigérateur.

**2.Préchauffer** le four à 200°C. Abaisser la pâte à env. 5 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper différentes formes de flocons de neige à l'aide d'emporte-pièces et les espacer sur des plaques chemisées de papier sulfurisé. Cuire une plaque à la fois env. 6 min au milieu du four. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

**3.Mélanger** le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Ajouter le colorant et en badigeonner généreusement les biscuits puis les décorer avec créativité de nonpareilles et de poudre de décoration blanche.

**4.Laisser** sécher le glaçage. Disposer les biscuits en couronne, les plus grands dessous, les plus petits dessus et sur les bords de façon à les manger au fur et à mesure des dimanches de l'Avent ; **ne pas les souder les uns aux autres !**

#### LES P'TITS TRUCS

**Dans** une boîte à biscuits et au frais, ces flocons de neige à la vanilles se conservent env. 2 semaines.

#### Autres inspirations ici :

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/couronne-de-sables-de-noel-350185>

<https://www.marieclaire.fr/idees/recette-de-couronne-de-noel-en-sables-pain-d-epices,1366788.asp>