

Recettes des pains d'épices

(recette Marmiton...revue façon Cath ;o)

- 10cl de lait tiède
- 250gr de miel fondu (miel de forêt du gâtinais)
- 100 gr de beurre fondu (beurre 1/2 sel)
- 1 œuf

Mélanger puis verser le mélange suivant en remuant :

- 100gr de farine de seigle
- 100 gr de farine de châtaigne
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1/2 cuill à café de bicarbonate de soude
- 50 gr de cassonade
- 1 à 2 cuill à café d'épices à pain d'épices, suivant si l'on aime épicé ou pas...
- le jus d'une orange (facultatif)
- une poignée de noix ou d'amandes (facultatif)
- et si l'on veut on peut ajouter des morceaux d'oranges confites, ou le zeste d'un citron...

ne pas trop travailler la pâte....car la farine de seigle a tendance à devenir "élastique" quand on la malaxe longtemps !

Verser dans un moule à cake beurré et fariné et cuire une heure au four à 150°, en plaçant un petit récipient d'eau à côté du moule à cake (pour faire un peu de vapeur pendant la cuisson). Dès la fin de cuisson démouler et laisser un tout petit peu refroidir, puis emballer dans du papier aluminium et là, le plus dur reste à faire.... patienter 3 jours au moins avant de le déguster : il n'en sera que meilleur !!!!

Recettes des petits sablés :

- 250gr de farine
- 100gr de sucre
- 100gr de beurre 1/2 sel ramolli
- 2 œufs + 1 jaune

Mélanger farine et sucre, puis ajouter le beurre en tout petits morceaux et "sabler" ce mélange (comme pour la pâte à crumble !). Ajouter les 2 œufs et parfumer le mélange avec de la cannelle ou des zestes de citron ou de l'extrait de vanille au choix. Travailler ce mélange jusqu'à former une boule de pâte et laisser reposer au frigo 2 h au moins (ou une nuit au plus). Etaler au rouleau en une abaisse d'1/2 cm d'épais, découper à l'emporte pièce (étoile,

cœur, sapin, flocon...) passer un peu de jaune d'œuf au pinceau sur les biscuits (on peut ajouter une goutte de lait au jaune d'œuf pour faciliter ce travail de "dorure").

Si on veut bluffer les gourmands, parsemer les biscuits des graines de pavot ou de sésame...

Cuire 8 à 10 mn au four chaleur tournante à 180° en surveillant.

Recette des cookies aux flocons d'avoine (recette de Trish Deseine)

-70 gr de flocons d'avoine

-210 gr de beurre 1/2 sel en pommade

-100 gr de sucre glace

-220 gr de farine

-1 cuill à café de levure chimique

Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et léger.

Ajouter farine, levure et flocons d'avoine, mélanger avec les doigts afin d'obtenir une pâte assez ferme former un rouleau de 10 cm de diamètre environ et emballer dans du film étirable, placer au frigo 30mn environ.

Découper des rondelles (après avoir enlevé le film...) et les placer sur un tapis silicone, ou sur une feuille de papier cuisson. Cuire au four à 150°, pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que le dessus des cookies soit doré. Refroidir sur une grille. Lorsqu'ils sont bien froids, on peut les décorer avec du chocolat fondu ...Miam ;o)