



BISCUIT AUX EPICES POUR NOËL

A savoir : avec les quantités indiquées ci-dessous j'ai obtenu environ 50 biscuits assez grands.



Ingrédients pour la pâte sablée aux épices : 500gr de farine, 250gr de beurre à température ambiante, 200gr de cassonade, 2 oeufs, une pincée de sel, 1 c. à café de bicarbonate, 1 c. à café de levure chimique, 2 c. à café de gingembre moulu, 2 c. à café de cannelle, 1 c. à café de poivre giroflée (piment de Jamaïque) moulu, 1 c. à café de clous de girofle moulus, 1/2 c. à café de noix de muscade râpée.

Mélangez le beurre mou avec le sucre, jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs, mélangez-les, puis ajoutez les autres ingrédients : ne travaillez pas trop la pâte, formez une boule, aplatissez-la, enveloppez-la dans du papier film et au frais pendant au moins 2 heures (ou une nuit entière de manière à ce que les épices parfument bien la pâte). Une fois la pâte reposée, abaissez-la au rouleau à pâtisserie dans une épaisseur d'environ 3 mm. Découpez les biscuits, transférez-les délicatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuisez dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 15 minutes. Ils doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir.

Ingrédients pour le glaçage royal : 1 blanc d'oeuf très frais, 200gr de sucre glace, quelques gouttes de jus de citron.

Battez tous les ingrédients avec le batteur électrique pendant 3 à 5 minutes, puis transférez le glaçage dans un cornet en papier sulfurisé ou une poche à douille avec douille lisse 0 ou 1 (diamètre très petit) et décorez les biscuits. Pour l'effet "neige" sur les flocons, il suffit de les saupoudrer de sucre avant que le glaçage se fige.