

LES BISCUITS AUX ÉPICES DE NOËL (COMME à CHEVERNY, CHEZ TINTIN)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuits-epices-de-noel/>

Des biscuits aux épices de Noël, un délice irrésistible qui réveille l'esprit de Noël à chaque bouchée

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Biscuit, Dessert, Petit Gâteaux, Sablé,

Ingrédients

Pour 8 grands sablés ou 16 petits sablés

100 grammes de Beurre

85 grammes de Sucre Cassonade

125 grammes de Miel

1 cuillère à soupe de Rhum

1 Zeste de Citron

1 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1 cuillère à café de Cannelle en poudre

210 grammes de Farine

2 pincées de Sel

4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Glace Royale

80 grammes de Sucre Glace

16 grammes de Lait 1,54 Centilitre/15,36 Millilitres

Pour 6 grands sablés ou 12 petits sablés

75 grammes de Beurre

63,7 grammes de Sucre Cassonade

93,7 grammes de Miel

3/4 cuillère à soupe de Rhum

3/4 Zeste de Citron

3/4 cuillère à café de Gingembre en Poudre

3/4 cuillère à café de Cannelle en poudre

157,5 grammes de Farine

2 pincées de Sel

LES BISCUITS AUX ÉPICES DE NOËL (COMME à CHEVERNY, CHEZ TINTIN)

3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Glace Royale

60 grammes de Sucre Glace

12 grammes de Lait 1,15 Centilitre/11,52 Millilitres

Pour 4 grands sablés ou 8 petits sablés

50 grammes de Beurre

42,5 grammes de Sucre Cassonade

62,5 grammes de Miel

1/2 cuillère à soupe de Rhum

1/2 Zeste de Citron

1/2 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1/2 cuillère à café de Cannelle en poudre

105 grammes de Farine

2 pincées de Sel

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Glace Royale

40 grammes de Sucre Glace

8 grammes de Lait 0,77 Centilitre/7,68 Millilitres

Instructions

la pâte

1. Découper le Beurre (100 g) en cubes, et utiliser aussitôt (il vaut mieux que le beurre soit encore froid)
2. Pour la suite : On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
3. Battre le Beurre (100 g) et le Sucre Cassonade (85 g)
4. A la place de Sucre Cassonade, vous pouvez utiliser du Sucre Roux
5. Ajouter alors le Miel (125 g), le Rhum (1 c. à soupe) et le Zeste de Citron (1)
6. Pour récupérer le Zeste de Citron (1), mon instrument préféré est une microplane
7. Battre (manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'))
8. Pensez à racler les bords de la cuve avec une corne

les poudres

9. Placer les poudres dans un grand bol : le Gingembre en Poudre (1 c. à café), la Cannelle en poudre (1 c. à café), la Farine (210 g), le Sel (2 pincées) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (4 g)

LES BISCUITS AUX ÉPICES DE NOËL (COMME à CHEVERNY, CHEZ TINTIN)

10. Mélanger à l'aide d'une spatule ou à l'aide d'un fouet à main
11. Tamiser au dessus de la cuve ou du grand bol (du mélange)
12. Mélanger (à l'aide d'une spatule ou à l'aide d'un fouet à main)
13. Arrêter, et racler les bords de la cuve avec une corne
14. Mélanger à nouveau
15. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
16. Placer au frais pendant 4 heures
17. Le passage au frais est important : Cela permet de "stabiliser" la pâte : la farine et les poudres continuent d'absorber les liquides, et la cuisson sera meilleure (les biscuits auront une meilleure tenue à la cuisson)

Détaillage des biscuits

18. Sortir la pâte et attendre quelques minutes qu'elle ramolisse un peu
19. Placer la pâte entre 2 tapis silicone ou 2 papiers sulfurisés
20. Pour être sûr que la pâte soit abaissée avec une épaisseur uniforme de 0,5 cm ou 5 mm, j'utilise des 'règles de pâtisserie' de part et d'autres de la pâte à étaler... (en magasin spécialisé, j'ai trouvé ces règles à la Migros de Genève)
21. Étaler (abaissier) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm

Migros

Centre Commercial Val Thoiry

Rue du Chemin de Pré Jacquet

01710 Thoiry

France/Suisse

Afin de détailler des formes de biscuits de Noël, vous avez l'embarras du choix !

J'ai utilisé un emporte-pièces en forme de "Soldat Casse-Noisette"

22. Enfoncer vos emporte-pièces
23. Placer au congélateur pendant 10 minutes
24. La pâte a durci, cela devient alors facile de retirer les biscuits
25. Placer chaque biscuit sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé

Dernière mise au frais

26. En option, je vous recommande de placer ces biscuits une dernière fois au frais, pendant 30 minutes, et d'en profiter pour préchauffer votre four

Cuisson

27. Enfourner au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5)
28. Je vous recommande d'utiliser un tapis silicone perforé (les petits trous permettent une meilleure cuisson des sablés) : Pour acheter en ligne, c'est ICI
29. La durée de cuisson dépend de la taille de vos biscuits et de votre four... cuire jusqu'à obtenir la coloration désirée (dans mon cas, j'ai cuit pendant 10 minutes)
30. Attention à ne pas trop colorer (couleur caramel) sinon vos biscuits seront trop durs ! Ca m'est arrivé, et j'ai dû recommencer. A la sortie du four, les biscuits ont l'air un peu "sous cuits", mais en

LES BISCUITS AUX ÉPICES DE NOËL (COMME à CHEVERNY, CHEZ TINTIN)

refroidissant, ils durcissent, il faut donc plutôt sous-cuire que trop cuire...

31. A la sortie du four, placer sur une grille (permet de faire évaporer l'humidité)

32. Laisser refroidir 30 minutes à température ambiante

La glace royale

33. Pour la Glace Royale, il suffit de mélanger dans un bol le Sucre Glace (80 g) et le Lait (16 g ou 1,54 Centilitre/15,36 Millilitres)

34. Vous devez obtenir une pâte pas trop liquide mais également pas trop épaisse, que vous pouvez ajuster en ajoutant soit un ingrédient ou l'autre

35. Vous pouvez ajouter du Colorant alimentaire (vert et rouge par exemple)

36. Placer en poche à douille avec une douille lisse de très faible diamètre (0,2 cm ou 2 mm de diamètre)

37. Décorer avec la glace royale

38. Laisser sécher à température ambiante pendant 30 minutes