



LES BREDELES

Recettes à base de blanc d'œufs

En moyenne un œuf pèse 60 grammes, composés comme suit :

- le **blanc** pèse en moyenne 30 grammes
- le **jaune** pèse en moyenne 20 grammes

Les 10 grammes restants correspondent au poids de la coquille d'œufs

1) MACARONS A LA NOISETTE CROQUANTS

Ingrédients pour 40 macarons environ

- 300g de noisettes grossièrement concassées
- 300g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 càc de vanille liquide
- 1 càc de cannelle
- 5 blancs d'œufs (150g)

Préparation

Mettre dans une casserole les noisettes concassées, le sucre, la vanille et la cannelle.

Verser les blancs d'œufs et mélanger vigoureusement avec une cuillère en bois.

Mettre à chauffer jusqu'à ce que le mélange atteigne 65°C. Retirer du feu et laisser refroidir tout en continuant de tourner.

Préchauffer le four à 170°C. A l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas de 3 cms sur Une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé ou d'un Silpat.

Enfourner pour 10 minutes environ. Laisser refroidir les macarons quelques minutes avant de les décoller



2) LES INCONTOURNABLES ROCHERS COCO

Ingrédients pour 25 rochers environ

- 125g de noix de coco
- 80g de sucre blanc
- 3 blancs d'œufs (90g)
- 1 càc de fleur d'oranger ou d'eau de rose

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol du robot.

Faire chauffer le four à 200°C.

Fouettez les ingrédients pendant 4 minutes

Mettre le mélange en poche à douille et coucher de petits tas sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé ou d'un Silpat.

Passer au four 10 à 15 minutes en surveillant la coloration.

Laisser refroidir 5 minutes et déguster !



3) MES ETOILES A LA CANNELLE (à faire chez soi, avec un peu de patience...)

Ingrédients

- 275g d'amandes en poudre
- 250g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs (60g)
- 30g de cannelle
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Pour un glaçage au citron : 125g de sucre glace et 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Préparation

Au batteur électrique, battre les blancs en neige ferme. Ajouter peu à peu le sucre, tout en continuant de battre encore pendant quelques minutes.

Incorporer les amandes, la cannelle et le jus de citron. Ramener en boule.

Abaisser la pâte du 1 cm d'épaisseur sur un plan de travail saupoudré de sucre cristallisé ou en poudre.

Découper à l'emporte-pièce en forme d'étoiles, en trempant souvent la forme dans l'eau froide afin d'éviter de coller. Dresser sur une plaque allant au four, garnie de papier sulfurisé. Laisser sécher pendant environ 12h dans un endroit chaud.

Faire cuire dans le four préchauffé, pendant 5 minutes à 240°C

Glacer les étoiles encore chaude avec le glaçage citron.



Recettes à base de beurre

1) SABLES A LA NOISETTE

Ingrédients

- 220g de farine
- 100g de beurre doux
- 200g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 250g de noisettes moulues
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Dans le saladier du robot, sabler à la feuille, la farine et le beurre coupé en morceaux, comme pour une pâte brisée. Ajouter le sucre, le sel et les noisettes. Y mélanger les œufs et travailler la pâte afin d'obtenir une pâte homogène. Aplatir la pâte et la filmer. Laisser reposer pendant au moins une heure au frais.

Abaisser la pâte sur 7 mm d'épaisseur, et, avec des emportes pièces, découper les petits gâteaux. Les placer sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé. Les dorer au jaune d'œuf et les faire cuire à 180°C pendant 15 minutes.



2) LES BUTERBREDELES DE MAMAMA

Ingrédients

- 500g de farine
- 250g de beurre
- 250g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Dans le bol du robot, mélanger au fouet, le beurre, le sucre, les œufs et le sucre vanillé afin d'obtenir un mélange blanchâtre. Mettre la feuille et mélanger la farine. Aplatir légèrement, filmer et laisser reposer au moins 3h au frais.

Etaler la pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur et découper à l'emporte pièces. Dorer au jaune d'œuf et cuire 10 minutes à four 200°C. Les décorer à votre fantaisie !



3) MES DAMIERS VANILLE CHOCOLAT

Ingrédients

- 120g de beurre ramolli
- 150g de sucre semoule
- 125g de farine
- 1 œuf
- 20g de cacao amer en poudre
- 2 càc de poudre de vanille

Préparation

Fouetter le sucre avec le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter alors la farine tamisée, puis l'œuf et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Séparer la pâte en deux et incorporez la vanille en poudre dans l'une et le cacao dans l'autre. Envelopper de film alimentaire et laissez durcir au réfrigérateur pendant 1 heure.

Etaler les deux pâtes en rectangle sur une épaisseur de 1 centimètre. Humidifier légèrement la pâte à la vanille et déposer la pâte au cacao par-dessus. Donner un rapide coup de rouleau pour faire adhérer puis parez les bords.

Couper le rectangle en deux dans la longueur, humidifier légèrement le dessus de l'un d'eux et superposer les deux moitiés pour obtenir 4 couches (vanille/cacao/vanille/cacao).

Couper la pâte dans la longueur en tranches d'environ 1cm et les superposer en retournant une tranche sur deux et toujours en humidifiant légèrement pour faire adhérer les tranches. Enveloppez dans du film alimentaire et remettre au frais pour 30 minutes.

Enfin, découper en tranches d'environ 8 mm dans la largeur pour former les bredeles. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 8 minutes à 180°C. Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.



LES BOISSONS DE NOËL

1) MON CHOCOLAT CHAUD CREMEUX

Ingrédients pour 4 gourmands

- 200g de bon chocolat noir pâtissier
- 1 càs de cacao en poudre sucré
- 50 cl de lait entier
- 20 cl de crème semi-épaisse
- 2 càc de cannelle

Préparation

Délayer le cacao en poudre et la cannelle dans le lait, ajouter la crème, mélanger et porter à ébullition.

Pendant ce temps, couper le chocolat en morceaux et le mettre dans un cul de poule.

Une fois le lait à ébullition, retirer du feu et verser sur le chocolat. Attendre 2 minutes que le chocolat fonde et mélanger jusqu' à obtention d'une préparation lisse et homogène.

Maintenir au chaud à 63°C (Thermostat 1 de votre plaque induction ou feu gaz doux.)



2) SO BRITISCH EGGNOG (LAIT DE POULE)

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 700 ml de lait entier
- 240 ml de crème liquide entière
- 3 bâtons de cannelle
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 pincée de muscade rapée
- 5 œufs
- 130g de sucre
- 175ml de rhum, ou pas !!!

Préparation

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, la cannelle, la muscade, la gousse de vanille et les grains. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition, puis laisser infuser hors du feu.

Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs au frais dans une boîte hermétique. Dans le bol du robot pâtissier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange forme un ruban. Incorporer le mélange au lait. Ajouter le rhum. Réservez au réfrigérateur toute la nuit.

Avant de servir, battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Les incorporer délicatement au mélange eggnog. Servir votre eggnog immédiatement en parsemant le dessus de muscade.

