

Biscuits zébrés

Ingrédients

Pour 80–90 pièces

papier sulfurisé

pâtes:

250 g de beurre, ramolli

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

2 œufs

500 g de farine

3–4 cs de poudre de cacao

1 blanc d'œuf, battu



Préparation

1. Pâtes: travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de pointes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs, remuer jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Partager en deux portions. Sur l'une, tamiser 250 g de farine, remuer brièvement, former une boule. Pour l'autre, mélanger le reste de farine avec la poudre de cacao, tamiser, remuer brièvement, former une boule. Aplatir chaque boule en un rectangle, envelopper dans du film alimentaire et réfrigérer 1 heure.
2. Abaisser les pâtes sur du papier sulfurisé fariné en deux rectangles identiques de 4–5 mm d'épaisseur. Badigeonner la pâte claire de blanc d'œuf. La retourner à l'aide du papier sulfurisé sur la pâte au cacao, ôter le papier. Badigeonner la surface de blanc d'œuf. Couper en trois parts dans le sens de la longueur, empiler et congeler 30 min.
3. Couper droit les extrémités. Couper d'abord dans le sens de la longueur en bandes de 3 cm de large. Puis couper des tranches de 9–10 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 200 °C. Disposer les biscuits sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Cuire immédiatement 9–11 min au milieu du four préchauffé. Former un bâton rectangulaire avec les restes de pâte, couper en tranches et enfourner.

Hérissons au chocolat

Ingrédients

Pour 50–55 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

200 g de beurre, ramolli

125 g de sucre

1 pincée de sel

175 g de farine

4 cs de poudre de cacao

150 g d'amandes moulues

50–75 g d'amandes allumettes

sucres glace pour saupoudrer



Préparation

1. Pâte: travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de pointes. Ajouter le sucre et le sel. Mélanger la farine avec la poudre de cacao et les amandes moulues, incorporer, former une boule. Envelopper dans du film alimentaire et réfrigérer 1 heure.
2. Former des boulettes de la taille d'une noix avec les mains. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé avec suffisamment d'intervalle. Piquer de 6–8 amandes allumettes, réfrigérer 15 min.
3. Cuire 15–18 min au milieu du four préchauffé à 180°C.
4. Une fois les biscuits refroidis, saupoudrer de sucres glace.

Milanais multicolores

Ingrédients

Pour 55–65 pièces

emporte-pièces de diverses formes
papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

250 g de beurre, ramolli

250 g de sucre

1 pincée de sel

1 citron, zeste râpé

2 œufs

500 g de farine

2 jaunes d'œuf délayés avec

2 cc de lait, pour badigeonner

Conseil

- Conserver les milanais dans une boîte hermétique en fer blanc.
- Pour les congeler, les répartir dans des sachets de congélation. Conservation: 3 mois. Sortir du congélateur 30 min avant de déguster.



Préparation

1. Pâte: battre le beurre jusqu'à la formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel, le zeste de citron et les œufs jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Tamiser la farine par-dessus, mélanger brièvement, rassembler en une pâte. Enrouler dans du film alimentaire et réserver 1 h au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte sur un peu de farine à 1 cm d'épaisseur. Découper des gâteaux de formes diverses, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, placer au réfrigérateur 15 min. Badigeonner de jaune d'œuf.
3. Cuire 9–11 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.

Variantes de milanais multicolores

1. Cuire les milanais sans les badigeonner d'œuf.
2. Glaçage clair: Mélanger 250 g de sucre glace et 4 cs d'eau ou de jus de citron pour obtenir un glaçage épais. Badigeonner les milanais encore chauds, laisser sécher.
3. Glaçage coloré: laisser infuser 4 sachets de tisane de cynorhodon dans une demi-tasse d'eau chaude. Mélanger suffisamment de tisane avec 200 g de sucre glace pour obtenir un glaçage épais. Badigeonner les milanais. Décorer de fruits confits et de décorations en sucre, laisser sécher.