

## **SPRITZGEBÄCK**

[ prononcer chpritz-guébeck ]

*250 g de beurre*

*220 g de sucre*

*2 œufs entiers*

*125 g de noisettes ou d'amandes mondées moulues*

*500 g de farine*

*½ cuiller à café de levure chimique*

- Bien mélanger le beurre, le sucre et les œufs. Ajouter les noisettes ou les amandes moulues, puis la farine et la levure.
- Mettre la pâte obtenue au frais, si possible 2 ou 3 heures.
- Former les biscuits à l'aide d'un hachoir à viande à manivelle muni d'un accessoire spécial comportant plusieurs filières..
- Mettre au four sur une plaque environ 10 à 15 minutes.à 180°.

## **TRIANGLES AUX AMANDES**

*200 g de farine*

*60 g d'amandes en poudre*

*230 g de sucre (50+180)*

*1 œuf*

*250 g de beurre (120+130)*

*3 cs de crème liquide*

*3 cs de miel*

*250 g d'amandes effilées*

*Nappage au chocolat*

- Pétrir la farine, les amandes en poudre, 50 g de sucre, l'œuf et 120 g de beurre sortant du réfrigérateur.
- Mettre la pâte au froid pendant 30 minutes.
- L'abaisser sur une plaque. C'est un peu pénible à faire et on peut éventuellement se servir d'un film plastique et d'un rouleau à pâtisserie pour y arriver. Il est important d'obtenir une épaisseur régulière.
- Étaler la crème sur cette pâte.
- Faire fondre le restant de beurre, rajouter le sucre, le miel, puis les amandes effilées et porter le tout à ébullition.
- Une fois tiédie, étaler cette préparation sur la pâte.
- Faire cuire à 180-200° pendant 20-30 minutes.
- Couper en triangles, laisser refroidir. Faire fondre le chocolat et en mettre sur les angles de chaque gâteau.

## MACARONS AUX FIGUES ET DATTES

*250 g de dattes ou de figues sèches*

*2 blancs d'œuf*

*1 pincée de cannelle moulue*

*125 g d'amandes effilées (\*)*

*250 g de sucre glace*

- Couper en tranches fines les dattes dénoyautées ou les figues sèches.
- Couper les amandes effilées en petits morceaux à l'aide d'un couteau sur une planche. (\*)
- Mélanger les dattes (ou les figues), les amandes et la cannelle.
- Battre les blancs d'œuf en neige très ferme.
- Incorporer délicatement le sucre glace puis le mélange de fruits secs à la neige.
- Déposer de petits tas (pas plus gros qu'une petite noix) sur du papier sulfurisé.
- Faire cuire au four à environ 170-180° pendant une quinzaine de minutes ( Réglages variables selon le four ... à essayer !).

Remarques : 1) Ne pas utiliser de figues dites "moelleuses", mais des figues vraiment sèches.

2) Les macarons sèchent en refroidissant. Attendre pour les décoller du papier sulfurisé.

3) On peut utiliser de la poudre d'amandes avec quelques gouttes d'extrait d'amande amère.

## BISCUITS SABLÉS

*2 jaunes d'œuf*

*1 pincée de sel*

*300 g de farine*

*½ gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé*

*150 g de sucre en poudre*

*150 g de beurre ou de margarine sortant du réfrigérateur*

*1-2 jaune(s) d'œuf pour napper*

- Battez les jaunes d'œuf avec la pincée de sel.
- Mettez la farine tamisée sur le plan de travail, faites au centre une fontaine et déposez-y les jaunes.
- Ajoutez le sucre et la vanille ou le sucre vanillé, puis le beurre coupé en petits morceaux.
- Mélangez tous les ingrédients rapidement et laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Après avoir abaissé la pâte d'une épaisseur régulière sur le plan de travail, découpez des biscuits à l'aide de différents emporte-pièces, posez-les sur une plaque et nappez-les de jaune d'œuf. Vous pouvez les laisser sécher un petit peu avant de les enfourner.
- Cuisson à 170° pendant 10-15 minutes.

## **COURONNE AUX AMANDES**

### Pâte :

300 g de farine  
2 cc de levure chimique (1/2 paquet)  
100 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
1 œuf  
2 cs de lait  
125 g de beurre

### Garniture :

200 à 250 g d'amandes moulues  
100 g de sucre semoule  
5 gouttes d'arôme d'amande amère  
1 blanc d'œuf  
5 cs d'eau

### Badigeon :

1 jaune d'œuf  
1 cs de lait

- Mélanger et pétrir tous les ingrédients de la pâte. La mettre au réfrigérateur pendant 1/2 h.
- Pendant ce temps, préparer la garniture : Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le blanc d'œuf et l'arôme pour obtenir une pâte souple. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau.
- Étaler la pâte sur un plan bien fariné pour former un rectangle de 35 cm x 45 cm.
- Tartiner la garniture sur la pâte.
- Rouler la pâte sur sa plus grande largeur pour former un boudin régulier.
- Former une couronne avec ce boudin de pâte et souder entre elles les deux extrémités
- Badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé à une cuiller à soupe de lait.
- Inciser la couronne en zigzag sur 1/2 de profondeur.
- Mettre au four à 180° pendant 30 à 35 minutes.
- Servir saupoudré de sucre glace.