

Petits gâteaux secs de Noël

Ingrédients (pour un hiver très froid) :

Spekulatius

- 250 g de sucre,
- 500 g de farine,
- 250 g de beurre,
- 100 g d'amandes en poudre,
- le jus d'un citron,
- 4 gouttes d'extrait d'amandes amères,
- 5 g de cannelle, 1 pincée de badiane en poudre.

Sablés au chocolat (x 2 : une noix, une noisette-orange)

- 250 g de sucre,
- 400 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 2 œufs,
- 250 g de chocolat haché grossièrement,
- 200 g de noix hachées grossièrement **ou** 200 g de noisettes hachées et le zeste de deux oranges.

Schwowebredele

- 300 g de sucre,
- 300 g de farine,
- 300 g de beurre,
- 300 g d'amandes en poudre,
- 1 œuf,
- le zeste d'un citron,
- le zeste d'une orange, ou des écorces d'oranges confites,
- 2 c. à s. de rhum ou 30 ml d'eau de fleur d'oranger.

Anis Butterkuchen

- 300 g de farine,
- 200 g de sucre,
- 100 g de beurre,
- 125 g d'amandes en poudre
- 2 œufs,
- 2 c. à s. d'anis vert en grains,
- 1 c. à s. de kirsch fantaisie, ou 1 c. à s. de rhum et 5 gouttes d'extrait d'amandes amères.

Préparation et cuisson : 3 h.

Pour faire chacune des pâtes, mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier comme pour une pâte sablée¹. Laisser refroidir au moins deux heures au réfrigérateur².

Allumer le four à 180°C (Th. 6)³. Étaler une pâte au rouleau à pâtisserie avec suffisamment de farine pour qu'elle ne colle pas à la table. Découper des sablés à l'emporte-pièce⁴.

Déposer les sablés sur une plaque beurrée. Enfourner et laisser cuire 7 à 10 minutes: les gâteaux blancs doivent prendre une couleur légèrement dorée sans brunir.

Laisser refroidir complètement sur des plateaux. Conserver dans des boîtes en fer⁵.

¹ Il ne faut pas trop travailler les pâtes, sinon elles durcissent.

² Le mieux est de préparer les pâtes la veille, et de les laisser toute la nuit au frais.

³ Pour un four chaleur tournante, baisser la température à 160°C.

⁴ Lors du découpage, si une pâte devient trop molle, il peut être judicieux de la remettre au frais.

⁵ Les gâteaux se conservent bien plusieurs mois dans des boîtes en métal. Ils sont souvent un peu durs la première semaine, mais deviennent plus tendres avec l'âge.