



RECETTE DE SABLÉS

Cette recette d'Allemagne est tout à fait conseillée pour occuper les enfants tout en leur faisant découvrir la tradition de l'Avent, car ils adorent découper les biscuits avec l'emporte-pièce !!!

En Allemagne, on fait ces biscuits et plein d'autres pendant la période de l'Avent, on les propose à tout le monde et chacun a son petit secret de fabrication...

Ingrédients : (Pour 10 personnes)

- 3 oeufs
- 500 g de farine
- 250 beurre mou ou de bonne margarine
- 250 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron ou d'orange (non traité ou bio)

Préparation

Etape 1 : Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.

Etape 2 : Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.

Etape 3 : Ajouter la farine et le zeste et former une pâte à la main, faire une boule et mettre un peu au frigo si on a le temps.

Etape 4 : Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur.

Etape 5 : Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu).

Etape 6 : Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.

Etape 7 : La pâte donne environ 3 plaques de four.

Etape 8 : Faire cuire 10 min environ.

Les biscuits finissent de sécher après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu mous à la fin de la cuisson.



POUR LE VIN CHAUD

Ingrédients :

1 L de vin rouge (Cahors pour cette recette)

200 g de sucre roux

1 orange (pour le jus) + 1 pour la décoration

4 anis étoilé

4 batons de cannelles

5/6 clous de girofle

Préparation

Dans une casserole bien chaude mettre le vin, l'orange, le sucre. Mélanger calmement 1 à 2 minutes. Puis rajouter anis, cannelles et clous de girofle et attendre que le mélange se mette à bouillir. Laisser bouillir 3/4 minutes puis éteindre le feu.

Filtrer le mélange puis servir bien chaud ou attendre qu'il soit tiède selon les goûts.

Toutes les quantités inscrites dans la recette sont assez indicatives, en fonction des goûts et du vin il est possible d'en mettre plus ou moins.

