

Les Bonnets de Moines

Ingrédients

150g de beurre
150g de sucre
80g d'amandes en poudre
310 g de farine
25g de maïzena
2 œufs
Sel
Confiture épaisse

Progression

Mélanger la farine, la maïzena, le sel, les amandes et le sucre. Parsemer de beurre coupé en morceaux et travailler en une pâte granuleuse. Mettre en fontaine et ajouter les œufs, pétrir et assembler, laisser reposer au frais 1h.

Faire une abaisse de 3mm et découper des ronds de 5 - 6 cm de diam.

Poser au milieu de ces ronds une 1/2 cuiller de confiture puis soulever 3 côtés à intervalles réguliers et les pincer entre les doigts afin de les coller.

Cuire à four moyen 180° pendant 15 mn environ.

Croquettes aux noisettes

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique

Garniture :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 150 g de noisettes moulues
- 150 g de noisettes hachées

Glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 3 cuillères à café de cacao
- 1 grosse noix de beurre
- 3 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Mélanger la levure à la farine et la mettre en fontaine. Dans le creux, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs et faire une pâte en mélangeant peu à peu une partie de la farine. Couper

le beurre en petits morceaux, l'ajouter à la pâte et commencer à pétrir en incorporant le reste de farine, afin d'obtenir une pâte lisse. Si elle colle, la mettre au frais pendant une heure. Abaisser la pâte en un grand rectangle et le poser sur une plaque beurrée. Badigeonner de confiture.

Pour la garniture :

faire fondre le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et l'eau et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition. A ce moment ajouter les noisettes moulues et hachées et laisser refroidir. Pendant ce temps préchauffer le four à 150°.

Étendre cette masse sur l'abaisse et faire cuire à four moyen pendant 25 à 30 minutes. Après cuisson, couper en carrés de 6 cm de côté et couper ceux-ci encore une fois en deux, en biais.

Préparer le glaçage en faisant fondre légèrement le beurre, ajouter le cacao et le sucre glace. Mélanger et ajouter un peu d'eau si cela s'avère nécessaire, afin d'obtenir une niasse épaisse, mais quand même assez fluide pour pouvoir enduire les deux coins pointus des croquettes.

Etoiles au citron

Pour la pâte :

- 100 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 250 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron râpé
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche

Pour le glaçage :

- 125 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café d'eau

Préparation de la recette :

Mettre la farine et la levure dans une jatte, creuser un puits. Au milieu, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel fin, le zeste de citron, le jaune d'œuf et la crème et former avec un peu de farine un pâton. Ajouter le beurre coupé en morceaux et former à partir du milieu une pâte. Bien pétrir afin que le beurre se mélange bien. Si la pâte colle, mettre au frais pendant 30 min.

Abaisser la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur et découper des étoiles.

Placer sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à four moyen (Thermostat 6) pendant 10 min.

Glaçage :

Mélanger le sucre glace avec autant de blanc d'œuf, de jus de citron et d'eau qu'il faut pour faire un glaçage qui ne coule pas.

Après complet refroidissement enduire les étoiles de glaçage. Laisser durcir.