



Cuisine et
dépendances

Etoiles en pain d'épices



Je n'attends pas Noël pour confectionner des biscuits mais les fêtes sont toujours une bonne occasion pour offrir quelques gourmandises. Ces biscuits croquants sont légèrement parfumés au quatre-épices et nappés d'un glaçage acidulé. Mais plus que les manger, je prends toujours beaucoup de plaisir préparer ces petits gâteaux qui embaument la cuisine. Je vous souhaite de bonnes fêtes à tous !

Ingrédients (pour une centaine de petits biscuits) :

- 250 g de farine
- 60 g de cassonade
- 75 g de miel
- 1 œuf
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 cuil à café de quatre épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle)
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 cuil à café de gingembre en poudre

Pour le glaçage

- 100 g de sucre glace
- quelques gouttes de jus de citron

Préparation :

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le miel et le sucre. Laisser tiédir.

Mélanger la farine et les épices. Verser l'œuf battu et le mélange au miel en battant au fouet avec les crochets pétrisseurs. La pâte ne doit pas coller, ajouter si besoin un peu de farine.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 H pour qu'elle se raffermisse.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Étaler la pâte sur un plan fariné à une épaisseur de de 2 mm. Découper à l'emporte-pièces en forme d'étoile. Déposer les biscuits sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Sortir aussitôt et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Préparer le glaçage : dans un ramequin, ajouter le citron progressivement sur le sucre glace. Pour obtenir une pâte épaisse, seules quelques gouttes suffisent. Répartir le glaçage sur chaque biscuits (je me sers d'une petite seringue pour faire un quadrillage).

Laisser durcir une quinzaine de minutes, ces biscuits peuvent se conserver une semaine dans une boîte métallique.

Le 24 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/24/19909207.html>