

24h
vive

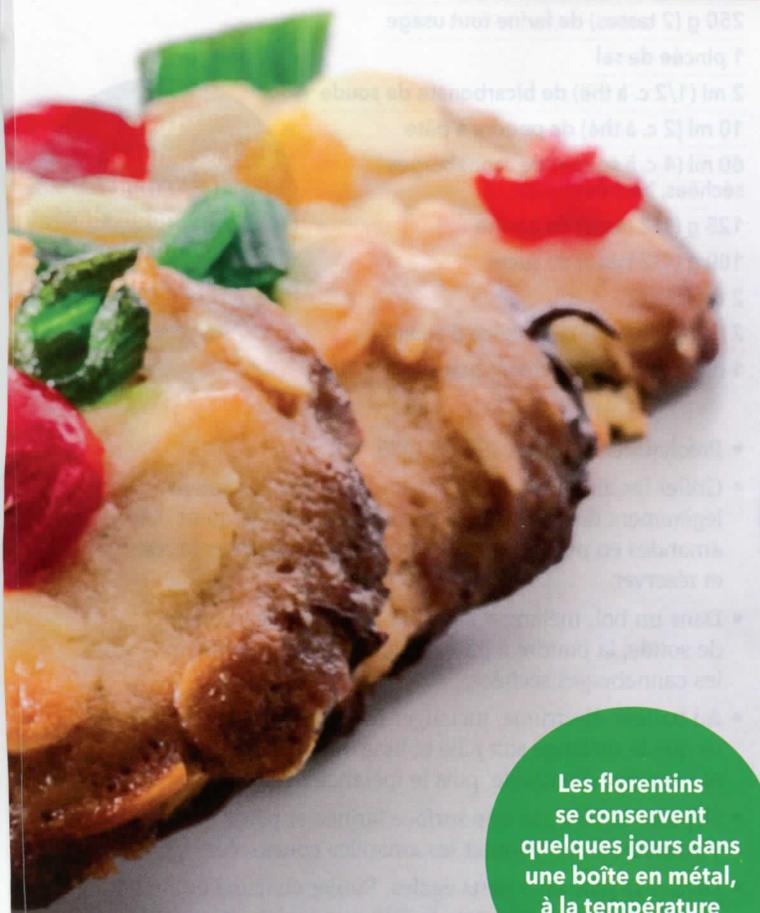
BISCUITS

LOOK DE VEDETTE



DES FÊTES

*À offrir en cadeau, à servir aux convives,
à accrocher aux branches du sapin,
ou à garder juste pour soi...*



Les florentins
se conservent
quelques jours dans
une boîte en métal,
à la température
ambiante.

FLORENTINS

DONNE 30 BISCUITS • PRÉPARATION: 15 MIN

50 g (1/4 tasse) de beurre

125 ml (1/2 tasse) de crème à fouetter 35 %

150 g (3/4 tasse) de sucre

100 g (3/4 tasse) de farine tout usage, tamisée

250 g (2 1/3 tasses) d'amandes effilées

45 ml (3 c. à soupe) de cerises confites hachées

45 ml (3 c. à soupe) d'orange confite hachée

250 g (2 tasses) de chocolat noir haché

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la crème et le sucre. Porter à ébullition à feu doux, en remuant. Retirer du feu. Ajouter la farine, les amandes, les cerises et l'orange. Bien mélanger.
- Sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone, déposer des cuillerées de pâte en les espaçant bien. Presser avec le dos d'une cuillère pour former des galettes plates. Cuire au four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
- À l'aide d'une spatule, transférer les biscuits sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Au four à micro-ondes, faire fondre le chocolat.
- Retourner les florentins et badigeonner le dessous de chocolat fondu. Laisser refroidir quelques minutes, puis dessiner des vagues sur le chocolat à l'aide d'un couteau à pain en appuyant légèrement. Laisser refroidir complètement avant de servir.



CONGOLAIS

(MACARONS À LA NOIX DE COCO)

DONNE 20 BISCUITS • PRÉPARATION: 10 MIN

60 g (1/2 tasse) de farine tout usage

1 pincée de sel

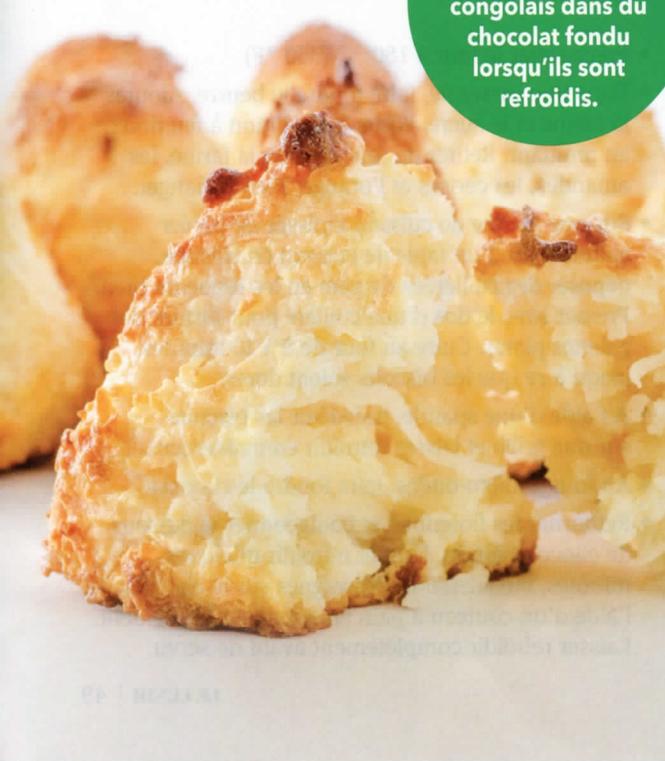
250 g (2 2/3 tasses) de noix de coco râpée

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

200 ml (3/4 tasse) de lait condensé sucré

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans un grand bol, tamiser la farine et le sel. Ajouter la noix de coco. Incorporer la vanille et le lait condensé sucré. La pâte devrait être dense.
- Sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone, déposer des cuillerées de pâte en les espaçant bien. Cuire au four de 15 à 20 minutes, selon la taille des biscuits.
- À l'aide d'une spatule, transférer les congolais sur une grille et les laisser refroidir complètement avant de servir.

Pour varier, tremper la base des congolais dans du chocolat fondu lorsqu'ils sont refroidis.



BISCOTTIS AUX AMANDES ET AUX CANNEBERGES

DONNE 30 BISCUITS • PRÉPARATION: 20 MIN

200 g (1 1/3 tasse) d'amandes entières

250 g (2 tasses) de farine tout usage

1 pincée de sel

2 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

60 ml (4 c. à soupe) de canneberges séchées, hachées

125 g (1/2 tasse) de beurre

100 g (1/2 tasse) de sucre

2 œufs

2 ml (1/2 c. à thé) d'essence d'amande

1 blanc d'œuf légèrement battu

- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- Griller les amandes au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir. Réduire le quart des amandes en poudre au robot culinaire. Concasser le reste et réserver.
- Dans un bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, les amandes en poudre et les canneberges séchées.
- Au batteur électrique, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et lisse. Incorporer les œufs et l'essence d'amande, puis le mélange de farine.
- Déposer la pâte sur une surface farinée et pétrir vigoureusement. Ajouter les amandes concassées.
- Diviser la pâte en 3 parts égales. Rouler chacune en un pâton de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de blanc d'œuf et cuire 20 minutes. Retirer du four. Baisser la température du four à 160 °C (325 °F).
- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper chaque pâton en tranches de 1 cm (1/2 po) et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire 20 minutes. Laisser refroidir complètement.

Les biscottis sont les parfaits compagnons du thé ou du café en fin de repas.

SABLÉS AU CITRON

DONNE 18 BISCUITS • PRÉPARATION: 15 MIN

150 g (2/3 tasse) de beurre, mou

100 g (3/4 tasse) de sucre glace

2 jaunes d'œufs

250 g (1 3/4 tasse) de farine tout usage, tamisée

2 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte

30 ml (2 c. à soupe) de zeste de citron râpé

1 pincée de sel

1 blanc d'œuf

Billes en sucre

- Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et ait blanchi. Ajouter les jaunes d'œufs un à la fois, en fouettant après chaque addition. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le zeste de citron et le sel. Bien incorporer sans trop travailler la pâte.
- Étaler la pâte en un disque plat. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.
- Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
- Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée.

À l'aide d'un emporte-pièce, prélever des cercles. À l'aide d'un plus petit emporte-pièce, découper un petit trou au centre des cercles de pâte. Rouler les côtés des biscuits que vous voulez décorer dans le blanc d'œuf, puis dans les billes en sucre.

- Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone. Cuire au four de 12 à 15 minutes.
- À l'aide d'une spatule, transférer les sablés sur une grille et laisser refroidir complètement avant de servir.



TUILES AUX NOIX

DONNE 30 BISCUITS • PRÉPARATION: 7 MIN

125 g (1/2 tasse) de beurre

150 g (1 1/4 tasse) de noix finement hachées

90 g (2/3 tasse) de farine tout usage

200 g (1 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de crème à fouetter 35 %

1 ml (1/4 c. à thé) d'extrait de vanille

- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Retirer du feu. Ajouter les noix, la farine, le sucre, la crème et la vanille. Mélanger.
- Sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone, déposer des cuillerées de pâte en les espaçant bien (la pâte s'étalera beaucoup à la cuisson). Cuire au four 5 minutes.
- Laisser refroidir 3 minutes. À l'aide d'une spatule fine, transférer les tuiles sur une grille. Répéter les opérations avec le reste de la pâte.



ANDREA JOURDAN
Complètement
BISCUITS



Les photos et les recettes sont tirées du livre *Complètement biscuits*, d'Andrea Jourdan, photographies de Philip Jourdan, publié aux Éditions de l'Homme.

La tuile est délicieuse seule, mais pour optimiser le plaisir, la tradition commande que nous la servions avec de la crème glacée.