

PAIN BERLINOIS

Il y a beaucoup de recettes de "Berliner Brot", la plupart très faciles à mettre en œuvre. Celle qui suit est 100% végétale. Ces biscuits se conservent très longtemps.

- 1 cs de margarine végétale
- 250 gr de farine
- 150 gr de sucre en poudre
- 3 cs de cacao
- 2 cs de graines de lin moulues + 6 cs d'eau
- 1 cc de cannelle moulue
- 1 pointe de clous de girofle moulus
- ½ pt de levure chimique
- 125 gr de noisettes grossièrement hachées ou écrasées au rouleau
- sucre glace (facultatif, pour le glaçage)

- 1) Mélanger le lin et l'eau et laisser tremper 10 mn.
- 2) Bien mélanger la pâte de lin, la margarine et le sucre.
- 3) Ajouter le cacao, la levure et les épices.
- 4) Ajouter la farine et pétrir (Pas facile, car le mélange est collant ! Il faut y mettre les mains !)
- 5) Incorporer les noisettes.
- 6) Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis retirer la feuille supérieure.
- 7) Cuisson à 160° pendant 25 minutes.
- 8) Pendant ce temps, préparer le glaçage (mélange sucre glace + eau)
- 9) Au sortir du four, badigeonner le glaçage et couper immédiatement en losanges ou rectangles.
- 10) Laisser refroidir.

PETITS FILOUS

Pour environ 50 biscuits

- 300 gr. de farine
- 200 gr. de beurre
- 150 gr. de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- Confiture ou gelée pour garniture
- Sucre semoule

- 1) Mélanger la farine, le beurre et le sucre glace pour faire une pâte sablée. Mettre cette pâte ½ heure au réfrigérateur.
- 2) Étaler la pâte au rouleau et y découper des formes rondes à l'aide d'un verre. Les mettre au four de 8 à 10 minutes à 200° sur une plaque non huilée. Les biscuits ne doivent pas brunir.
- 3) Dès la sortie du four, retournez la moitié des biscuits et les enduire de gelée ou de confiture, puis les recouvrir d'un autre biscuit et les rouler dans du sucre semoule

BISCUITS À LA DOUILLE

(Appelés "Spritz" dans l'est de la France)

Recette sans œufs

- 350 gr de margarine 100% végétale
- 250 gr de sucre
- 2 pts de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 gr de farine
- 250 gr de fécule
- 125 gr d'amandes en poudre

- 1) Chauffer légèrement la margarine pour la ramollir et le battre avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.
- 2) Ajouter le sucre vanillé et le sel
- 3) Mélanger intimement la farine et la fécule et les incorporer progressivement au mélange margarine/sucre.
- 4) Incorporer finalement la poudre d'amandes
- 5) Former une boule et placer au frais si possible plusieurs heures. La pâte doit être dure.
- 6) Former les biscuits à l'aide de l'appareil à "spritz" (hachoir muni d'un dispositif spécial) et les faire cuire au four à 200° pendant une vingtaine de minutes.

ÉTOILES À LA CANNELLE

Pâte :

- 4 blancs d'œuf battus en neige
- 400g d'amandes mondées moulues
- 350 g de sucre glace
- 20g de cannelle

Glaçage :

- 2 blancs d'œuf
- 400 g de sucre glace

Et aussi ...

- 300 g d'amandes (pour ajustage et repétrissage ultérieurs)
- 100 g de sucre glace de réserve pour le glaçage

- 1) Bien mélanger les amandes moulues, le blanc d'œuf, le sucre glace et la cannelle. Envelopper et laisser reposer au réfrigérateur une nuit. Le lendemain matin, vérifier la consistance. Si c'est trop mou, ajouter des amandes moulues et mélanger à nouveau.
- 2) Glaçage : Incorporer peu à peu le sucre dans le blanc d'œuf. Lorsque la consistance voulue est atteinte, recouvrir d'un linge humide pour éviter le dessèchement.
- 3) Abaisser la pâte au rouleau. Pour l'empêcher de coller, utiliser de la poudre d'amandes au lieu de farine.
- 4) Enduire de la préparation pour glaçage.
- 5) Découper les étoiles avec un emporte-pièce.
- 6) Pétrir les restes en y ajoutant de la poudre d'amandes, abaisser et découper des étoiles, et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.
- 7) Cuire au four à 130° pendant 12 à 15 minutes.