

✕ Des nounours en pain d'épice et des madeleines

Pour une douzaine de nounours :
(ou un pain d'épice en cake ou moule à manqué)

- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 125 gr de sucre
- 2 cuillères d'épices
- ¼ l de lait
- 125 gr de miel
- 1 œuf

Préchauffer le four, mélanger la farine, la levure, le sucre, les épices et l'œuf.

Faire fondre le miel dans le lait, puis ajouter le mélange au précédent.

Cuire à 180 ° durant 15/20 minutes, si vous réalisez en moule individuels plutôt 18 min, si c'est dans un gros moule, plutôt 25min.



Pour 24 madeleines :

- 150 gr de beurre mou mais pas fondu
- 150 gr de sucre en poudre
- 150 gr de farine
- 30 gr de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- jus de citron

Mélanger le beurre et les sucres en pommade. Incorporez les œufs, la farine, la poudre d'amandes, la levure et enfin le jus de citron. Fouettez vivement, et laissez reposer. **Le mieux est que la pâte reste une nuit au frigo.**

Le lendemain :

Préchauffer le four à 200 °, le choc thermique du froid et du chaud doit créer la petite bosse.

Beurrer vos moules à madeleines, farinez et retournez les pour enlever l'excédent de farine. Remplir les moules au deux-tiers.

Enfournez pendant 12 min à 200 °

✕ **Pour 60 sablés nature ou chocolat :**



- 200 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl de lait
- 1 pincée de levure chimique
- 2 jaunes d'œuf pour la dorure
- Chocolat + crème liquide pour le glaçage et confettis ou autres décors

Versez les 200 g de farine dans un saladier ajoutez la pincée de levure et mélangez.

Creusez un puits et déposez les 100 g de beurre découpés en dés et les 100 g de sucre. Mélangez du bout des doigts.

Formez à nouveau un puits, déposez les 5 cl de lait et mélangez à nouveau du bout des doigts. Votre pâte doit être parfaitement liée.

Formez une boule de pâte, enveloppez la dans un film alimentaire et déposez la au frais pendant 30 min.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la pâte **10 minutes** avant de la travailler.

A l'aide d'un rouleau étalez-la sur une épaisseur de 3 mm sur un plan de travail fariné.

Découpez des petites formes avec des emportes pièces.

Rangez les biscuits sur un plaque de four couverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu en vous aidant d'un pinceau.

Mettez à cuire pendant environ 10 minutes.

Réaliser un glaçage avec du chocolat fondu et un peu de crème liquide, une fois le glaçage réalisé, tremper la moitié des biscuits ou les extrémités des étoiles par ex dans le glaçage et saupoudrez de vermicelles colorés.

✕ **Des sablés à la confiture de fraise :**

- 250 gr de farine
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 œuf
- 125 gr de beurre ramolli
- 1 pot de confiture de fraise
- Sucre glace
- Sel



Mettre la farine dans un saladier, et creuser un puits au centre. Ajouter le sucre, une pincée de sel et l'œuf. Bien mélanger. Couper le beurre en morceaux et les incorporer progressivement à la pâte. Former une boule et la laisser reposer au frigo 45min.

Préchauffer le four à 170° C.

Abaisser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et découper les étoiles ou autre formes choisies à l'aide d'emporte pièce. Les déposer sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et ajouter une forme ajourée à l'aide d'un emporte pièce plus petit.

Faites cuire au four pendant 10 min et laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace les sablés ajourés, déposer une grosse cuillère à café de confiture sur les étoiles pleines, assembler le tout. Ils seront meilleurs le lendemain et les jours suivants. Le jour même, ils sont encore trop durs.