RECETTE SUCRÉE

Bonshommes briochés

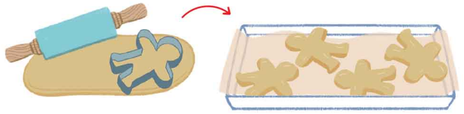
Préparation 25 minutes

Ingrédients pour 4 bonshommes briochés

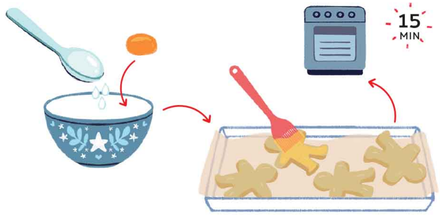
250 g de farine T45
30 g de sucre
60 ml de lait
1 œuf entier
1 sachet de levure de boulanger
50 g de beurre ramolli
5 g de sel
1 jaune d'œuf
1 c.s. d'eau

1 Mélange avec ta main, le lait, la levure fraîche, la farine, le sucre, l'œuf et termine par le sel, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Ajoute le beurre ramolli coupé en petits morceaux et mélange à nouveau pendant 10 min.

2 Forme une boule et couvre la pâte d'un torchon humide : elle doit lever pendant 1 h dans la pièce la plus chaude de la maison, jusqu'à doubler de volume.



3 Une fois la pâte reposée, étale-la avec un rouleau à pâtisserie et forme des bonshommes à l'aide d'un emporte-pièce. Dépose-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisse à nouveau lever pendant 1 h.



4 Après le temps de repos, préchauffe le four à 180°C en mode statique. Dans un bol, mélange un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau. Badigeonne ensuite les coquilles avec un pinceau et enfourne 15 à 20 min.

Laisse refroidir avant de te régaler.

RECETTE SUCRÉE

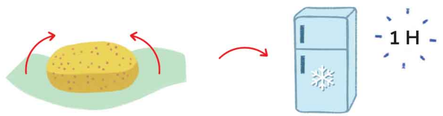
Sablés de Noël

Préparation 15 minutes

Ingrédients pour une trentaine de sablés

150 g de beurre ramolli
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf entier
250 g de farine
20 g de poudre de noisette
1 c.c. de cannelle
1 pincée de sel

1 Dans un saladier, mélange, le beurre ramolli et le sucre avec une cuillère en bois pour obtenir une préparation bien crémeuse. Ajoute le reste des ingrédients, mélange et forme une boule que tu aplatis.



2 Enveloppe la pâte de film alimentaire et place-la 1 h au réfrigérateur.

3 Après le temps de repos, préchauffe le four à 170°C en mode chaleur tournante et étale la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson.

4 Découpe des formes avec des emporte-pièces de Noël puis dispose le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourne pendant 15 min en surveillant la cuisson des biscuits : ils doivent être bien dorés sur les extrémités !

Laisse refroidir tes sablés avant de déguster.