Sablés aux épices

Mélanger dans l'ordre :

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre fondu
- 125 g de sucre
- Un sachet de sucre vanillé
- Deux œufs entiers
- Une cuiller à soupe bombée de quatre-épices
- 300 g de farine

Laisser reposer la pâte une heure, puis étaler et y découper les formes. Faire cuire 10/12 minutes à 180°C (thermostat 6)

Marbrés

Préparer la pâte sablée sans les quatre épices, partager la pâte en deux et incorporer 2 belles cuillers à soupe de cacao amer dans l'une des moitiés.

Travailler chaque pâton en un rectangle d'un demi-centimètre d'épaisseur, les superposer et les rouler ensemble. Mettre le rouleau obtenu au frais pendant 30 mn, puis y couper des tranches d'un demi-centimètre. Disposer sur la plaque du four et faire cuire.

Zimsterne (étoiles à la cannelle)

Battre en neige deux blancs d'œufs, incorporer 270 g de sucre glace en continuant de fouetter. Mettre de côté ¼ du mélange pour le glaçage.

Dans les ¾ restants, verser deux cuillerées à soupe de cannelle en poudre, une cuillerée de kirsch (facultatif) et de la poudre d'amandes jusqu'à obtenir une consistance de pâte sablée : entre 200 et 300 g environ selon la qualité de la poudre d'amandes. Laisser reposer 15 mn.

Étaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur – utiliser un peu de poudre d'amandes pour fleurer le plan de travail – et découper les étoiles à l'emporte-pièces. Disposer les étoiles sur un papier sulfurisé sur la grille du four, les couvrir de glaçage et laisser sécher 12 h. Faire cuire 5 mn à 180° C (thermostat 6)

Amaretti à la crème de marrons

Mélanger 210 g de poudre d'amandes et 120 g de sucre glace. Ajouter 2 blancs d'œufs puis 3 belles cuillers à soupe de crème de marron (la vraie, en boite de conserve, pas la Bonne-Maman !).

Laisser reposer une heure, puis former des boules de la taille d'une noix avec les mains mouillées pour que ça colle moins. Faire cuire 15 mn à 180 °C.

Craquelés au citron

Fouetter 100 g de beurre mou avec un œuf entier, ajouter le zeste et le jus d'un citron, 120 g de sucre, 300 g de farine avec levure incorporée.

Former des boules, les rouler dans du sucre cristal puis du sucre glace.

Cuire 15 mn à 180°C.: