

Biscuits Toile d'Araignée

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 20 minutes - Temps de Repos : 1 heure - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de biscuits :

- **190 g de farine**
- **80 g de beurre mou**
- **50 g de sucre**
- **20 g de chocolat noir**
- **6 cuillères à soupe de sucre glace**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 œuf**
- **1 blanc d'œuf**

1. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
2. Ajouter l'œuf entier puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Verser la farine et la vanille d'une traite puis pétrir rapidement jusqu'à former une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Étaler la pâte, sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm.
7. Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, puis les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 3 cm.
8. Enfourner les biscuits pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
9. Une fois cuits, sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir.
10. Faire fondre le chocolat au bain marie et mélanger vigoureusement le sucre glace et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une texture un peu pâteuse et bien lisse.
11. Recouvrir les biscuits de glaçage puis avec une poche à douille, remplie de chocolat fondu, dessiner une spirale.
12. Avec un cure-dent, partir du centre de la spirale et faire une dizaine de rayons pour voir apparaître la toile d'araignée.
13. Laisser sécher et c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une belle idée de recette pour Halloween ! ☐

Ces biscuits se dégusteront aussi bien à l'heure du goûter ou du dessert mais aussi avec un bon café ou un thé ! ☐

Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**
- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.
2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.
3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).
7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer. ☐

Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

Pour 30/35 croquants :

- **2 blancs d'œuf**

- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfournier le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Suédois à l'Anis

Pour une quarantaine de biscuits :

- **250 g de farine**
- **240 g de sucre**
- **150 g de beurre pommade (refroidi à température ambiante)**

- **50 g de miel liquide**
- **2 cuillères à soupe bien pleines de grains d'anis**
- **1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Tamiser dans un saladier la farine et le bicarbonate.
3. Dans un autre saladier, ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec le sucre et le miel puis battre énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Verser ensuite le mélange farine/bicarbonate et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
5. Terminer en incorporant les grains d'anis à la préparation.
6. Diviser la pâte en 4 morceaux égaux puis former des boudins de 30 cm de long.
7. Disposer 2 boudins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boudins jusqu'à ce qu'ils fassent 4 cm de large. On obtient donc deux morceaux de pâtes de 30 cm de long sur 4 cm de large.
9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bordures et extrémités de chacun colorent bien.
10. Sortir le tout du four, découper les pâtes en diagonale, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces biscuits se conserveront très longtemps dans une boîte hermétique.

A vrai dire, ils se mangent tout seul donc cela m'étonnerait que vous ayez le temps de les laisser trainer au fond d'une boîte ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de tuiles :

- **125 g d'amandes effilées**
- **90 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre fondu**
- **3 blancs d'œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.
5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.
7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.
9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie. Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit ! C'est un vrai régal et c'est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Les Zézettes de Sète](#)

Pour une trentaine de Zézettes :

- **550 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre en poudre**
- **15 cl (ou 150 g) de muscat (de Frontignan de préférence pour garder l'authenticité de la recette)**
- **15 cl (ou 150 g) d'huile d'olive**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à café d'extrait ou poudre de vanille**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure.
4. Verser petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.

5. Découper un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
6. Rouler le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Renouveler les opérations jusqu'à remplir la plaque.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt ! ☐

☐ Laisser refroidir les Zézettes à la sortie du four avant dégustation. Idéales pour l'heure du café ou du thé, elles se feront dévorer en un éclair ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits ou Kango Fourrés au Chocolat

Pour une vingtaine de biscuits :

Pour la pâte des biscuits :

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 80 g de vergeoise blonde ou de sucre roux
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la ganache au chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de crème fraîche liquide
- 20 g de vergeoise blonde ou de sucre roux

1. On commence par réaliser la ganache au chocolat : dans un saladier couper le chocolat en morceaux puis ajouter la crème fraîche.
Faire chauffer au micro onde ou au bain marie. A la sortie, mélanger énergiquement jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
2. Ajouter ensuite la vergeoise (ou le sucre roux) puis mélanger à nouveau.
3. Couvrir et réserver au frais pendant 1h au minimum.
4. Pour la pâte des biscuits, mélanger le beurre mou avec la vergeoise (ou le sucre roux) jusqu'à obtenir un couleur légèrement blanchie.
5. Ajouter l'œuf et la pincée de sel, mélanger à nouveau.
6. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Filmer et mettre au frais pendant

15 minutes.

7. Sortir la pâte du frais puis la retravailler légèrement sur un plan de travail.
8. Étaler la pâte uniformément jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 3/4 mm.
9. Découper des bandes de pâte de 5 cm de largeur.
10. A partir de chaque bande, découper des rectangles de pâte de 10 cm de long.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante et sortir la ganache au chocolat du frais.
12. Prendre un rectangle de pâte, puis disposer un petit boudin de ganache à l'aide d'une cuillère à café au centre du rectangle sur la largeur.
13. Replier chacun des côtés en porte feuille.
14. Disposer le biscuit (côté de la fermeture dessous) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
15. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré : c'est prêt ! ☐
☐ Il est également possible de fourrer ces biscuits avec de la confiture ou encore du caramel ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Petits Biscuits de Noël à Croquer

Pour une trentaine de biscuits :

- **350 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **100 g de miel liquide (de préférence avec du goût)**
- **90 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 garniture : pépites de chocolat, pommes, épices à pain d'épices, cannelle...**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre le beurre pommade avec le sucre et le miel liquide (ou fondu) puis mélanger jusqu'à ce que cela soit crémeux.
3. Battre l'œuf en omelette puis l'incorporer doucement.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

5. Ajouter la garniture choisie, pour ma part il s'agit de pommes finement taillées en allumettes (environ 3/4 pommes).
6. Filmer le tout puis réserver au frigo au minimum 30 minutes pour que cela prenne bien et soit plus malléable.
7. Étaler la pâte, sur une épaisseur d'environ d'un demi centimètre, sur un plan de travail généreusement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
8. Découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoiles, sapins, bonhommes...
9. Déposer les formes sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Environ 10 à 15 minutes selon le four : c'est prêt ! ☐

☐ Ces petits biscuits se dégusteront à la fin du repas de Noël, à l'heure du café ! ☐

Il est également possible de les décorer à l'aide d'un glaçage royal ([recette ici !](#)) ou encore d'un stylo décor ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cookies Croquants au Chocolat](#)

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **150 g de chocolat noir en tablette**
- **125 g de beurre**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **1 œuf**

1. Dans un bol, couper la moitié du chocolat puis ajouter le beurre en morceaux. Faire fondre au micro-ondes.
2. Mélanger la farine tamisée avec le bicarbonate puis réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le chocolat/beurre fondu et ajouter le sucre. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
4. Ajouter ensuite l'œuf puis battre à nouveau à pleine vitesse.
5. Incorporer petit à petit, en remuant constamment, le mélange farine/bicarbonate.
6. Réduire l'autre moitié de chocolat en petits morceaux (pépites) puis les verser au mélange.

7. Placer la préparation au frigo pendant 1 heure au minimum.
8. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
9. Façonner des boulettes de pâtes puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfourner pour 10 minutes top chrono.
11. A la sortie du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces cookies croquants à l'extérieur et légèrement fondant à l'intérieur, feront le bonheur de tous vos convives. ☐

Ils fonctionnent comme des aimants, quand on en prend un et bien on ne peut pas s'empêcher de prendre le suivant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Craquelés au Citron

Pour une vingtaine de biscuits :

- **300 g de farine tamisée**
- **125 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **1 œuf**
- **1 citron non-traité (bio de préférence)**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **sucre glace**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, battre énergiquement l'œuf avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer ensuite le beurre mou puis mélanger à nouveau.
3. Ajouter les zestes et le jus du citron.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à former une boule de pâte.
5. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Façonner des boules de 2/3 cm de diamètre entre vos mains "farinées" de sucre glace.

8. Déposer ensuite les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson.
9. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
10. Les biscuits ne doivent pas dorer mais seulement craqueler : c'est prêt ! ☐
☐ Ils seront meilleurs au fil des jours et à mesure qu'ils sècheront à l'air libre. ☐
A déguster au petit-déjeuner trempés dans le café ou encore à l'heure du thé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Escargots Sablés Bicolores

Pour une trentaine de sablés :

- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
 - **150 g de sucre glace**
 - **250 g de farine**
 - **1 œuf**
 - **1 cuillère à café de vanille liquide**
 - **20 g de poudre cacao (non sucré)**
1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le beurre mou avec le sucre glace.
 2. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et légèrement liquide.
 3. Ajouter la vanille et l'œuf puis mélanger à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
 4. Petit à petit, ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 5. Diviser la pâte en deux parts égales.
 6. Incorporer dans une part le cacao et la travailler jusqu'à ce que celui-ci soit bien intégré.
 7. A l'aide d'un rouleau, étaler les deux pâtes en forme de rectangle de mêmes dimensions et de 3 mm d'épaisseur.
 8. Superposer la pâte cacao sur l'autre pâte.
 9. Rouler les deux pâtes en prenant soin de bien les serrer jusqu'à obtenir un beau rouleau.
Parer des deux côtés.
 10. Découper des tranches, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, de 5 mm d'épaisseur.
 11. Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 1 cm.

12. Enfourner le tout à 180° en chaleur tournante pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement colorés : c'est prêt ☐

☐ Une fois refroidis, dégustez ces sablés avec un bon café ou tout simplement pour le goûter. ☐
Ces escargots bicolores sauront épater votre famille ou vos amis ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Sablés Viennois Spritz Chocolat

Pour 25/30 spritz (selon Pierre Hermé) :

- **190 g de beurre bien mou (à température ambiante)**
- **75 g de sucre glace tamisé**
- **2 pincées de fleur de sel**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille (ou une gousse)**
- **30 g de blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **225 g de farine tamisée**
- **200 g de chocolat noir, au lait ou blanc (pour la demi couverture)**

1. Travailler le beurre au batteur ou au fouet jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux et légèrement liquide.
2. Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la vanille et le blanc d'œuf puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
3. Verser petit à petit (en 4 fois) la farine puis mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée puis cesser de travailler la pâte.
4. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.
5. A l'aide d'une poche à douille équipée d'une douille cannelée (la plus large possible), dresser les biscuits en forme de "W" sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Penser à bien les espacer de 2 ou 3 cm à chaque fois.
6. Enfourner le tout jusqu'à ce que les spritz dorent légèrement, environ une dizaine de minutes, puis les sortir du four et les laisser refroidir.
7. Pour la couverture en chocolat, faire fondre au bain marie le chocolat choisi jusqu'à ce qu'il soit bien liquide.
8. Plonger la moitié des biscuits de manière à obtenir une couche épaisse et qui tiendra une fois refroidie.
Les déposer ensuite sur une plaque ou une grille.
9. Laisser les refroidir au froid pendant 2 heures au minimum : c'est prêt ! ☐

☐ Pour apporter une peu d'originalité à vos spritz, vous pouvez saupoudrer le chocolat (avant qu'il ne

refroidisse) de noix de coco râpée, de noisettes broyées ou encore d'amandes effilées. ☐
Quoiqu'il en soit, ces biscuits deviendront à coup sûr une gourmandise que l'on vous redemandera encore et encore ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

