

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 également possible de fourrer ces biscuits avec de la confiture ou encore du caramel ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cookies au Chocolat de mon Enfance](#)

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **85 g de beurre mou (à température ambiante)**

- **85 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre puis travailler jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Incorporer ensuite l'œuf entier et la pincée de sel. Mélanger à nouveau.
3. Ajouter petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Pour terminer, verser les pépites de chocolat.
5. Filmer et réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des boules de pâte légèrement aplaties et bien espacées.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
9. Sortir du four, laisser les cookies refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Certainement une des premières recettes que j'ai réalisée dans ma vie. Elle me rappelle la douceur de mon enfance, la gourmandise des goûters de 16h... j'ai dû manger des tonnes de ces cookies ! ☐
Une recette inratable, à réaliser pour l'heure du goûter ou pour le café de 10h. Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Biscuits Croquants aux Noisettes](#)

Pour une vingtaine de biscuits :

- **200 g de poudre de noisettes ([recette ici !](#))**
- **150 g de sucre glace**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser l'œuf avec le sucre glace et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'aère. Il doit même doubler de volume.

3. Incorporer délicatement la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire de petits tas de pâte à l'aide d'une petite cuillère.
5. Enfourner pour 15 minutes de cuisson environ jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
6. Les laisser refroidir et déguster : c'est prêt ! ☐

☐ Ces biscuits vous rappelleront la texture des coques des macarons. Ils sublimeront les saveurs de la noisette et se conserveront très facilement plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées ([la recette facile et rapide ici !](#))**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.
3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !
5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).
6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.
7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il est possible de dresser la crème à la poche à douille.
Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.

8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.
9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.
10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.
11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.
Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.
12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt ! ☐

☐ Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café ! ☐

Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

