

LA COMPOTE DE POMMES



2 KG DE POMMES



1 SACHET DE SUCRE
VANILLE



2 BATONS DE
CANNELLE



1 VERRE D'EAU

LES ACCESSOIRES



UNE BALANCE



UN ECONOMOME OU PELE-POMME



UN COUTEAU



UN SALADIER



UN FAITOU



UN MIXEUR

LES BISCUITS DE NOEL



250 GR. DE FARINE



125 GR. DE SUCRE



100 GR. DE POUDRE D'AMANDE



125 GR DE BEURRE



1 ŒUF + 1 JAUNE



CANNELLE



1 C.C. DE LEVURE

Petits biscuits aux épices

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- épices au choix (cannelle, gingembre, muscade, girofle...)
- zestes de citron, orange ou mandarine
- 1 jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajouter le beurre et les œufs; puis travailler avec une fourchette.

Pétrir ensuite avec les mains (faire une "boule"), et l'assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...

Etaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....); les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Etaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés, et enfourner 7 à 10 min (à surveiller).

LA GALETTE DES ROIS



125 GR. DE BEURRE



125 GR. DE SUCRE



125 GR. DE POUDRE
D'AMANDE



2 PATES FEUILLETEES



3 OEUFS



UNE FEVE

Recette galette

2 pâtes feuilletées
125 gr beurre
125 gr sucre
125 gr poudre d'amande
3 œufs (2 +1 jaune)

Sortir le beurre la veille.

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter les amandes puis les œufs.

Etaler le tout sur une pâte feuilletée, sans en mettre sur les bords, ne pas oublier la fève.

Déposer la seconde pâte feuilletée, appuyer un peu sur les bords pour les souder puis rabattre la pâte du dessous au dessus en faisant de jolis plis, faire éventuellement quelques marques avec un couteau.

Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le centre d'un petit trou pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).