

Etoiles à la cannelle



190g de sucre glace, 100g de poudre d'amandes, 200g de poudre de noisettes, 2 blancs d'œuf, 1 c. à café de cannelle, 1 peu de jus de citron

Battre les blancs d'œuf et le sucre glace jusqu'à obtention de blancs en neige fermes. Mettre de côté 1/3 de la préparation. Mélanger le reste avec les autres ingrédients (mais seulement 100g de noisettes), à l'aide d'une cuillère. Puis pétrir à la main. Etaler la pâte sur le reste des noisettes sur une épaisseur de 8-10 mm et découper des étoiles à l'emporte-pièces. Les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson et recouvrir généreusement du reste du glaçage aux blancs d'œuf. Cuire au four à 150°C environ 10-12 minutes.

Sablés au beurre



500g de farine, 200g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 350g de beurre mou, 2 jaunes d'œuf, 1 œuf entier, 1 peu de zeste de citron, 1 pincée de sel

Mettre la farine dans un saladier et ajouter le sucre et le sucre vanillé. Creuser un puits au milieu et disposer le beurre en petits morceaux autour. Ajouter les jaunes d'œuf et l'œuf entier dans le puits, ainsi que le zeste de citron et le sel et mélanger avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre la pâte au frais, dans un saladier fermé, pendant au moins une heure. Etaler la pâte sur une surface farinée et la découper à l'emporte-pièce. Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 175°C pendant 10-12 minutes.

Sablés au cacao



150g de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 300g de farine, 1/1 c. à café de levure, 40g de cacao, 150g de beurre, 2 œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Etaler, découper à l'emporte-pièce et faire cuire à 175°C env. 12 minutes.