

Biscuits, mes bons biscuits...

BISCUITS À LA CUILLÈRE

Les biscuits à la cuillère sont les grands classiques. Il s'agit de laisser tomber des cuillerées de pâte directement sur la plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Ces biscuits ont ainsi une forme irrégulière, ce qui leur donne un côté « fait maison ».

Pour une cuisson uniforme, il est conseillé de mettre à peu près la même quantité de pâte par biscuit. Espacez-les suffisamment sur la plaque, car ils ont tendance à s'étendre lors de la cuisson. Suivez attentivement les instructions de préparation pour chacune des recettes.

BISCUITS À L'EMPORTE-PIÈCE

Les biscuits à l'emporte-pièce font le plaisir des enfants qui apprennent à cuisiner. Généralement, ils sont plus friables et moins moelleux que les biscuits à la cuillère. La technique consiste à abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau, puis à la découper avec des emporte-pièce. Il en existe toutes sortes de formes : des ronds, des étoiles, des sapins, des bonshommes, des animaux, etc. Ces biscuits aux formes variées sont très souvent décorés avec du glaçage.

Il n'est pas nécessaire de trop espacer les biscuits sur les plaques, car leur forme reste intacte à la cuisson. Un espace d'environ 1 cm [$\frac{1}{3}$ po] entre les biscuits est suffisant.



BISCUITS EN ROULEAU

La pâte de ces biscuits peut être confectionnée à l'avance. Façonnée en rouleau et enveloppée d'une pellicule plastique, elle est refroidie au réfrigérateur ou au congélateur. Elle se coupe alors facilement en rondelles.

Il est important de tourner le rouleau d'un quart de tour après avoir coupé quelques tranches de façon qu'il garde une forme arrondie. Pour une cuisson uniforme, toutes les rondelles doivent avoir la même épaisseur.

BISCUITS-SANDWICHES

Dans les biscuits-sandwichs, ce n'est pas la pâte, mais la garniture qui fait toute la différence! Les déclinaisons sucrées ou salées sont nombreuses (tartinaud au chocolat, crème au citron, fromage à la crème, rillettes de poisson, etc.) et les formes aussi!

Sandwichs choco-vanille

• Donne 36 biscuits-sandwichs •

Même si ces biscuits contiennent une bonne quantité de sucre, ils n'ont pas un goût trop sucré. Le cacao vient équilibrer les saveurs. À déguster avec un verre de lait!

INGRÉDIENTS

225 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage

150 g (1 1/3 tasse) de cacao en poudre
+ un peu pour saupoudrer le plan
de travail

1 pincée de sel

250 g (1 tasse) de beurre, ramolli

400 g (2 tasses) de sucre

2 œufs

1 c. à café d'extrait de vanille

Garniture

125 g (1/2 tasse) de beurre, ramolli

125 g (1/2 tasse) de shortening
(graisse végétale)

300 g (2 tasses) de sucre glace

1 c. à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, tamiser la farine, le cacao et le sel.

2. Au batteur électrique (à main ou sur socle muni du fouet plat), à grande vitesse, battre le beurre en crème avec le sucre pendant 2 minutes. Incorporer les œufs, un à la fois, puis ajouter la vanille. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer les ingrédients secs en raclant bien le fond du bol.

3. Préchauffer le four à 160 °C (320 °F) et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

4. Saupoudrer le plan de travail et le rouleau de cacao. Abaisser la pâte à 5 mm (1/4 po) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm (2 po) de diamètre, découper 72 rondelles de pâte et les déposer sur les plaques en les espaçant de 2,5 cm (1 po). Placer les plaques au congélateur pendant 15 minutes.

5. Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher. Laisser tiédir quelques minutes sur les plaques, puis refroidir sur des grilles.

6. Dans un grand bol, au batteur électrique, mélanger le beurre et le shortening jusqu'à ce que la préparation soit légère et crémeuse. Incorporer le sucre glace et la vanille, et battre jusqu'à homogénéité.

7. Déposer 1 c. à soupe de garniture sur un biscuit, puis couvrir d'un autre biscuit en pressant légèrement pour former un sandwich. Répéter l'opération avec le reste des biscuits et de la garniture.



Biscuits citron-ricotta

• Donne 36 biscuits •

Vous allez tomber sous le charme de ces biscuits au citron et peut-être même en devenir accro! Moi, je les adore. Ils sont moelleux parce qu'ils contiennent de la ricotta, et croustillants sur le dessus grâce au glaçage. On dirait des chapeaux de muffins.

.....

INGRÉDIENTS

375 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage

1 c. à café de levure chimique
(poudre à pâte)

1 c. à café de sel

125 g (1/2 tasse) de beurre, ramolli

400 g (2 tasses) de sucre

Le zeste râpé finement de 2 citrons

2 gros œufs

400 g (1 1/2 tasse) de ricotta

3 c. à soupe de jus de citron,
fraîchement pressé

Glaçage

225 g (1 1/2 tasse) de sucre glace

Le zeste râpé de 1 citron

3 c. à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

2. Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel.

3. Au batteur électrique (à main ou sur socle muni du fouet plat), à grande vitesse, battre le beurre en crème avec le sucre pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter le zeste de citron et les œufs, un à la fois. Ajouter la ricotta et le jus de citron. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs.


4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 5 cm (2 po) de diamètre, déposer des boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 5 cm (2 po).

5. Cuire au four de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser tiédir 5 minutes sur les plaques, puis transférer sur des grilles et laisser refroidir.

6. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à consistance lisse.

7. Tremper le dessus des biscuits dans le glaçage, puis l'étendre avec le dos d'une cuillère. Déposer les biscuits sur une grille et laisser le glaçage durcir.





Sablés des
écoliers,
p. 100

Tuiles aux
amandes,
p. 103

Doigts de
dames à la
cannelle,
p. 104

Biscuits
Graham,
p. 108

Sandwichs au
yogourt glacé,
p. 116

Poufettes
maison,
p. 112

Pattes de
grizzli,
p. 114

Sablés de Linz

• Donne 24 sablés •

La pâte de ces sablés n'est pas facile à manier. Vous devez la travailler très rapidement alors qu'elle est bien froide, sinon vous ne pourrez pas transférer les découpes sur les plaques sans les casser. Mais vos efforts seront récompensés, car ces biscuits très parfumés sont divins. Petite fille, je les appelais des lunettes à confiture.

.....

INGRÉDIENTS

225 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
225 g (2 1/4 tasses) d'amandes en poudre
1 c. à café de zeste d'orange râpé
1 1/2 c. à café de cannelle moulue
1 1/4 c. à café de clou de girofle moulu
1/4 c. à café de sel
1 gros œuf
2 c. à café d'eau
125 g (1/2 tasse) de beurre, ramolli
100 g (1/2 tasse) de sucre

Garniture

125 ml (1/2 tasse) de confiture, au choix
(fraises, abricots, etc.)
40 g (1/4 tasse) de sucre glace



PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, les amandes, le zeste d'orange, les épices et le sel.
2. Dans un autre bol, battre l'œuf et l'eau à l'aide d'une fourchette.
3. Au batteur électrique (à main ou sur socle muni du fouet plat), à grande vitesse, battre le beurre en crème avec le sucre. Incorporer l'œuf et battre 1 minute. À basse vitesse, ajouter les ingrédients secs et mélanger pour les incorporer, sans plus. Avec les mains, former deux boules avec la pâte.
4. Sur le plan de travail, placer chacune des pâtes entre deux feuilles de papier ciré et, à l'aide d'un rouleau, les abaisser à 5 mm (1/4 po) d'épaisseur. Transférer sur des plaques et réserver 2 heures au réfrigérateur ou 45 minutes au congélateur. Cette étape est très importante, car la pâte chaude est difficile à travailler.
5. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

6. Sur le plan de travail, à l'aide d'un emporte-pièce rond et cannelé de 10 cm (4 po) de diamètre, découper des biscuits. À l'aide d'un autre emporte-pièce rond et cannelé de 2,5 cm (1 po) de diamètre, découper des petites ouvertures au centre de la moitié des biscuits. Déposer tous les biscuits sur les plaques en les espaçant de 2,5 cm (1 po).
7. Cuire au four de 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser tiédir quelques minutes sur les plaques, puis transférer sur des grilles et laisser refroidir.
8. Sur chacun des biscuits non troués, étendre de 1/2 à 1 c. à café de confiture (selon la taille des biscuits). Couvrir d'un biscuit troué pour former un sandwich. Répéter l'opération avec le reste des biscuits et de la confiture. Saupoudrer les sablés de sucre glace.

