

# Petites recettes de Noël



 **Allemagne** : Étoiles à la cannelle(Zimtsterne)

Une recette traditionnelle de Noël(Allemande), très facile à réaliser :

**Ingrédients** : 500 g d'amandes non décortiquées 5 blancs d'œuf 1 pincée de sel 1 cuillère à thé de jus de citron 500 g de sucre glace 2 cuillères de cannelle 200 g d'amandes râpées  
Réserver un peu de blanc d'œuf battu pour le glaçage

**Préparation** : Râper finement les amandes, battre le blanc d'œuf avec le sel fermement, ajouter lentement le jus de citron et le sucre. Continuer jusqu'à l'obtention d'une neige très solide et brillante. Enlever 6 cuillères à soupe, réserver pour le glaçage. Ajouter au reste les amandes et la cannelle. Saupoudrer la surface avec les amandes râpées et étaler la pâte à 5 mm. Préchauffer le four à 140°. Former des étoiles et les poser sur une plaque recouverte de papier. Badigeonner les étoiles avec le reste de la neige. A four chaud, faire cuire pendant 30 mn. Les surfaces doivent rester blanches. Laisser reposer pendant la nuit, mettre ensuite dans des sachets pour les préserver de l'humidité. A déguster avec du thé ou du café .

 **République tchèque** : petits gâteaux de Noël, croissants vanillés

**Ingrédients** :

60 g de beurre doux, 60 g de sucre en poudre, 160 g de farine, 150 g d'amandes concassées, 1 cuil. à café d'extrait de vanille, 1 bonne pincée de sel, Sucre glace

**Préparation** :

Battez ensemble le beurre fondu et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine en 4 fois. Remuez bien. Puis ajoutez les amandes concassées, l'extrait de vanille et la pincée de sel. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable. Faites-en une boule, placez-la dans du papier transparent au réfrigérateur pendant une heure. Préchauffez le four à 180°C. Travaillez la pâte, formez une trentaine de bille de taille égale. Étalez chaque bille au rouleau sur un plan de travail fariné. Formez un croissant de lune avec chaque morceau de pâte. Déposez les croissants sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 15 à 20 mn selon l'épaisseur des croissants. Ôtez du four et laissez refroidir 5 mn avant de poser sur un plat de service. Recouvrez les croissants de sucre glace. Les croissants vanille se conservent plusieurs jours dans une boîte métallique.