

Couronne de biscuits de Noël –

A suspendre ou en décoration de table, la couronne de biscuits de Noël c'est une idée originale et gourmande.

TEMPS DE PRÉPARATION 1 h. TEMPS DE CUISSON 20 min. REPOS AU FROID 30 min
TEMPS TOTAL 1 h 20 min

Ingrédients

Pour la pâte sucrée

- 250 g de farine
- 80 g de sucre glace
- 50 g de poudre de noisettes
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de fleur de sel
- 150 g de beurre froid coupé en morceaux
- 1 oeuf

Pour la décoration de la couronne de Noël en biscuits

- 50 g de sucre glace
- de l'eau minérale
- des colorants au choix

Instructions

Réalisation de la pâte sucrée

1. Dans le bol, versez tous les ingrédients sauf l'oeuf. mélangez jusqu'à ce que la texture soit sablée.
2. Ajoutez l'oeuf et fouettez à nouveau juste assez pour que la pâte forme une boule.
3. Mettre la pâte sucrée sur le plan de travail et, avec la paume de la main, frasez la pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien incorporés. Fraser la pâte, c'est l'écraser avec la paume de la main en faisant un mouvement vers l'avant.
4. Etalez la pâte sucrée, au rouleau, sur 3mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé et réservez 30 minutes au réfrigérateur.

Découpe, cuisson et décoration de la couronne de biscuits

1. Préchauffez le four à 170° (th5/6) chaleur tournante.
2. Ôtez le papier sulfurisé et posez la pâte sucrée sur un tapis.

Avec deux cercles (ici 20 et 16cm de diamètre) découpez la couronne.
Si vous projetez de suspendre votre couronne de biscuits, n'oubliez pas de faire un trou avec une paille avant cuisson.



3. Enlevez l'excédent de pâte et posez-le sur un autre tapis.
Découpez les biscuits pour la décoration de la couronne.
4. Posez les tapis sur des plaques à pâtisserie perforées et enfournez la couronne pour 20 minutes et les biscuits pour 15 minutes.
A la sortie du four, laissez couronne et biscuits refroidir à température ambiante.
5. Dans des ramequins différents, mélangez le sucre glace avec un peu d'eau et colorez selon vos projets de décoration.
Versez la glace royale dans une poche à douille et coupez l'extrémité très finement.
6. Décorez vos biscuits puis collez les harmonieusement sur la couronne avec une couche de glace royale.

