**Etoiles Orange-Chocolat**

Pour 50 gâteaux

**Ingrédients :**

175 g Farine

75 g Fécule de pomme de terre

1 cc Poudre à lever

1 Œuf

Peau d’une orange

125 g Sucre

125 g Beurre

100 g Chocolat pâtissier noir (~50%)

**Pour le glaçage :**

150 g Sucre glace

3 gc Jus d’orange

Mélanger et malaxer tous les ingrédients sauf le chocolat en une pâte lisse. Râper le chocolat (gros calibre) et l’ajouter à la pâte. En former une boule et la faire reposer 30 minutes dans le frigo. Etaler la pâte sur un plan de travail enfariné (ou entre deux feuilles sulfurisées/2 feuilles en silicone) à une épaisseur de 0,5cm. Découper des étoiles, les poser sur la plaque de cuisson (sur une feuille sulfurisée) et faire cuire pendant 15 minutes à 200°C (four préchauffé à chaleur tournante). Surveiller en fin de cuisson. Laisser refroidir. Mélanger le sucre glace avec le jus d’orange, mettre la préparation dans une poche dont le coin est à couper (pas trop gros le trou). Mettre le glaçage dans la poche et décorer les étoiles selon vos envies.

Cette recette peut se décliner par exemple en ajoutant à la place du chocolat des petit bouts (100g) de gingembre confit.

**Etoiles Amandes Epices**

Pour 25 gâteaux

**Ingrédients :**

300 g Farine

100 g Sucre

200 g Beurre froid en cubes 1x1

90 g Amandes en poudre

½ cc clous de giroffle moulu

½ cc cannelle en poudre

½ cc cardamone moulu

100 g Sucre glace

100 g confiture d’abricot ou fraise

Mélanger à la main, bien malaxer les ingrédients (sauf sucre glace et confiture) pour obtenir une pâte brisée. Former une boule et pâte et la faire reposer 30 minutes dans le frigo. Etaler la pâte sur un plan de travail enfariné (ou entre deux feuilles sulfurisées/2 feuilles en silicone) à une épaisseur de 0,5cm. Découper des étoiles. Pour la moitié des étoiles découper un rond du milieu. Déposer les étoiles sur la plaque de cuisson (sur une feuille sulfurisée) et faire cuire pendant 15 minutes à 180°C (four préchauffé à chaleur tournante). Laisser tiédir. Tartiner les étoiles entières avec la confiture et poser les étoiles à trou par-dessus. Soupoudrer avec le sucre glace

**Spirales aux noisettes**

Pour 50-60 gâteaux

**Ingrédients :**

250 g Farine

125 g Beurre en cubes

 70 g Sucre

1 pincée de sel

1 Sachet de sucré vanille

1 Œuf

**Pour la farce**

 50 g Sucre

150 g Noisettes hachées ou en poudre pas trop fine

 25 g Pâte d’amandes

Mélanger et malaxer rapidement farine, sucre, sel, sucre vanille, œuf et beurre à la main pour obtenir une pâte. La faire reposer 30 minutes au frigo.

Pour la farce mélanger le sucre, les noisettes et la pâte d’amande.

Etaler la pâte (4mm d’épaisseur) sur un film alimentaire ou silicone. Tartiner avec la farce, puis rouler à l’aide du film alimentaire. Couper le rouleau avec un couteau bien aiguisé en rondelles de 0,5 cm. Poser les gâteaux sur la plaque de cuisson (sur une feuille sulfurisée) et badigeonner éventuellement avec du jaune d’œuf. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes à 180°C (four préchauffé à chaleur tournante).





**Demi-lunes**

Pour 35 gâteaux

**Ingrédients :**

140 g Farine

 30 g Sucre

100 g Beurre froid en petits cubes

 50 g Amandes en poudre

1 pincée de sel

1 gousse de vanille grattée

 30 g Sucre glace

1 pack Sucre de vanille

Mélanger à la main, bien malaxer les ingrédients (sauf sucre glace et sucre vanille) pour obtenir une pâte. La faire reposer 30 minutes au frigo. Former des demi-lunes (longueur de 2 à 3 cm). Déposer les sur la plaque de cuisson (sur une feuille sulfurisée) et faire cuire pendant 10 minutes à 175°C (four préchauffé à chaleur tournante). Mélanger le sucre glace avec le sucre de vanille dans un petit bol. Rouler les gâteaux encore tièdes dans ce mélange.