

Biscuits gingembre cannelle

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes arrivé(e)s au premier week-end de l'Avent. Avec lui, le blog transite en mode « Noël » et nous allons partager ensemble cette joyeuse période de (préparation de) fêtes. Je ne sais pas vous, mais j'accueille cette « magie de Noël » avec beaucoup de contentement. Dans un contexte morose, avoir la capacité de s'émerveiller des décorations scintillantes ou de la Nature givrée de décembre fait du bien. ☐

Comme chaque année, donc, je vous propose d'ouvrir la période de Noël avec des gourmandises et des petits biscuits. Pour être franche, ceux proposés aujourd'hui ont été tentés un week-end gris début d'automne mais ils sont si délicieux et si réconfortants qu'ils garniront mes paniers de biscuits 2025. Leur concept est simple : de généreux biscuits sablés, faciles à préparer, mais avec la chaleur des épices, J'avais trouvé l'idée de base par ici, et ai adapté à ma « sauce » avec une pointe d'amande pour la finesse.

A la dégustation, nous nous sommes tous régalés de la première à la dernière bouchée. Les biscuits ne sont pas très sucrés. Ils disposent de la dose d'épice adaptée pour relever le goût sans saturer. Leur grande taille donne de la gourmandise. Et j'ai su direct qu'ils seraient refaits pour Noël.

Allant sans doute les re-préparer ce week-end, je voulais partager avec vous la recette de ces biscuits gingembre cannelle. J'espère qu'elle vous réglera autant que nous. Bonne journée !

- Biscuits gingembre cannelle -



Recette : Biscuits gingembre cannelle

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 170 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillerée à café de gingembre moulu
- 1 cuillerée à café de cannelle moulu
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez le en petits morceaux. Pesez tous vos ingrédients.
- Travaillez le beurre de manière à le transformer en pommade. Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu'à bien l'incorporer.
- Ajoutez l'oeuf et homogénéisez la préparation.
- Ajoutez toutes les poudres : farine, poudre d'amandes, épices, levure, sel et travaillez la préparation pour homogénéiser.
- Farinez le plan de travail, étalez la pâte en gardant une épaisseur de 4-5 mm.
- Découpez de grands biscuits à l'aide d'un cercle de cuisine ou d'un verre retourné. Placez ces biscuits sur une plaque de cuisson four.
- Enfournez pour 15 minutes à 180°C (four préchauffé).

Astuces

- *Variantes* : vous pouvez adapter les épices à votre convenance en ajoutant un
- Sur la découpe : former de gros biscuits donne un côté gourmand à la recette. Vous pouvez aussi, à convenance, découper en plus petits biscuits avec d'emporte-pièce. Réduisez le temps de cuisson de manière appropriée.

- Conservation : Plusieurs mois.



© Au Fil du Thym
Biscuits gingembre cannelle