

*Marmotte cuisine  
présente*

**UN PEU,  
BEAUCOUP,  
PASSIONNÉMENT**

*25 idées de cadeaux gourmands*



Introduction	3
Un peu,	7
Financiers myrtilles et citron	8
Nougats biscuités	10
Biscuits citron et pavot	12
Cookies matcha, sésame et chocolat blanc	14
Craquelés au café	16
Croissants de lune aux noisettes	18
Shortbread à la rose et à la cardamome	20
Bâtons de maréchaux	22
Biscuits « châtaignes »	24
Fudge au cacao et à la noix de coco	26
Beaucoup,	29
Confiture de pêches de vigne et noix	30
Confiture de poires, pommes et châtaignes	32
Kango®	34
Biscuits « Pommes vertes »	36
Biscuits sandwich à la noix de coco	38
Sablés à l'orange et au Grand Marnier	40
Carrés chocolat et cacahuètes salées	42
Sablés aux fruits confits	44
Diamants à la lavande	46
Sablés spirale	48
Passionnément...	51
Biscuits « Pêche »	52
Pâtes de fruit à la tomate verte et à la vanille	54
Calissons miel et figue	56
Calissons abricot et fleur d'oranger	58
Marrons glacés	60
Inspirations	62



# Introduction

Avec les brioches, la confection de petits biscuits et autres douceurs est mon activité préférée en cuisine. Je ne manque jamais une occasion pour me lancer dans la réalisation de cadeaux gourmand et ma cuisine peut vite se transformer en un vrai atelier où l'on prépare, cuit, décore et emballe une foule de petites choses à offrir.

Bien sûr, on pense surtout à la période de l'Avent pour réaliser des cadeaux gourmands. Il existe tellement de recettes que l'on peut décliner ces idées au fil de l'année : Saint-Valentin, Pâques, fêtes des mères et des pères, cadeaux aux maîtresses d'école et aux professeurs, changement de saison, etc. Et au fil des événements de la vie : simple invitation, pendaison de crémaillère, pot de départ ou d'arrivée dans le milieu professionnel... Vous trouverez dans cet ebook 25 recettes de cadeaux gourmands pour de nombreuses occasions, ou simplement pour se faire plaisir.

Se lancer dans la réalisation de cadeaux gourmands peut être impressionnant quand on débute dans le domaine. N'hésitez pas à lire cet article (<https://tradi.chez-lamarmotte.fr/archives/13478>) assez complet que j'ai écrit il y a quelques années. Cela vous donnera un cadre pour vous organiser.

Réaliser ce type de cadeaux prend du temps et nous n'avons pas tous la possibilité d'y passer des journées entières. J'ai donc organisé cet ebook en fonction de ce facteur temps. Dans le chapitre **Un peu**, vous trouverez des recettes assez faciles qui ne nécessitent ni matériel spécifique, ni temps de repos trop long. Dans le chapitre **Beaucoup**, on passe à la vitesse supérieure avec des recettes qui demande parfois plus de minutie et des temps de repos plus longs, qui nécessitent davantage d'anticipation. Enfin, avec le chapitre **Passionnément**, vous testerez à la fois votre dextérité et votre patience. Prêts à relever le défi ?

*Eh bien, à vos fourneaux !*

## Avertissements

Les temps de cuisson et le nombre de pièces sont donnés à titre informatif. Adaptez-les en fonction de votre matériel.



Un peu



Un peu,



*Un peu, beaucoup, passionnément*

# Financiers myrtilles et citron

*La douceur de l'amande, la force des fruits*

## Cuisson

12-15 minutes

## Pour

15 pièces

## Coût

€€€

## Les ingrédients

- 37 g de beurre
- 37 g de farine de blé T65
- 12 g de fleur de maïs
- 50 g de poudre d'amande
- 62 g de sucre glace
- le zeste d'un citron jaune bio
- 3 blancs d'oeufs
- 37 g de crème fraîche liquide
- 125 g de myrtilles fraîches ou surgelées

## La recette

1. Faire fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel et dégage une odeur de noisette. Laisser refroidir.
2. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs. Incorporer le zeste de citron et les blancs d'oeufs.
3. Enfin, ajouter la crème fraîche et le beurre noisette. Mélanger.
4. Répartir la pâte dans des empreintes à financier. Décorer avec les myrtilles.
5. Faire cuire 12-15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
6. Laisser tiédir avant de démouler délicatement. Laisser refroidir sur une grille.
7. Se conserve 4-5 jours dans une boîte hermétique.



# Nougats biscuités

*Les saveurs du nougat dans un biscuit*

## Cuisson

20 min

## Pour

20-40 pièces

## Coût

€€€

## Les ingrédients

- 3 oeufs
- 300 g de sucre blanc
- 200 g d'amandes
- 150 g de raisins secs macérés dans du rhum
- 300 g de farine de blé T65

## La recette

1. La veille, faire macérer 150 g de raisins secs dans du rhum ambré.
2. Le lendemain, égoutter les raisins. Concasser grossièrement les amandes.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Incorporer les fruits secs puis la farine à l'aide d'une maryse.
5. Étaler la préparation en couche d'environ un centimètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
6. Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
7. À la sortie du four, couper en rectangles ou en carrés et laisser refroidir sur une grille.
8. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Biscuits citron et pavot

*Un grand classique dans une version légèrement allégée*

## Cuisson

10-15 min

## Pour

12-15 pièces

## Coût

€€

## Repos

30 min

## Les ingrédients

- 100 g de beurre pommade
- 2 petit suisses 0 % ou 120 g de Skyr
- 125 g de sucre roux
- 250 g de farine de blé T65
- 1 oeuf
- ½ cc d'arôme de vanille
- le zeste et le jus d'un citron jaune bio
- 30 g de graines de pavot
- 50-60 g d'écorces de citrons confites
- 1 cc de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, fouetter le beurre et les petit suisse jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le sucre, l'oeuf et l'arôme de vanille tout en continuant de fouetter rapidement.
2. Incorporer la moitié de la farine, le bicarbonate, le sel, les graines de pavot, les écorces confites coupées en dés, le zeste et le jus de citron. Ajouter la farine restant en mélangeant à l'aide d'une maryse.
3. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
4. À l'aide de deux cuillères à soupe, déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé des boules de pâte. Les aplatir légèrement.
5. Enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pour 15 minutes de cuisson.
6. Laisser refroidir avant de décoller de la plaque et de déguster.
7. Se conserve 4-5 jours dans une boîte hermétique.



# Cookies matcha, sésame et chocolat blanc

*Pour les amateurs de cookies ultra chewy*

## Cuisson

8-10 min

## Pour

10-12 pièces

## Coût

€€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

- 1 oeuf
- 125 g de beurre pommade,
- 100 g de sucre blanc
- 50 g de sucre roux
- 200 g de farine de blé T65
- 1 cc de thé matcha
- 1 cs de graines de sésame torréfié
- 75 g de chocolat blanc concassé
- 1 pincée de bicarbonate alimentaire

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, fouetter l'oeuf et les sucres.
2. Incorporer la farine, le thé matcha, le bicarbonate et le beurre. Ajouter enfin le chocolat concassé.
3. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer un heure au réfrigérateur.
4. À l'aide de deux cuillères à soupe, déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé des boules de pâte. Les aplatir légèrement et parsemer de sésame.
5. Enfourner dans un four préchauffé à 190 °C pour 15 minutes de cuisson.
6. Laisser refroidir avant de décoller de la plaque et de déguster.
7. Se conserve 4-5 jours dans une boîte hermétique.



# Craquelés au café

*Des biscuits crousti-moelleux pour la pause café*

## Cuisson

12 minutes

## Pour

36 pièces

## Coût

€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

- 50 g de beurre fondu
- 1 cc d'extrait de café
- 2 oeufs
- 80 g de sucre blond
- 200 g de farine de blé T65
- 1 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- sucre glace

## La recette

1. Dans un saladier, mélanger le beurre fondu et l'extrait de café. Ajouter le sucre et le sel. Incorporer les oeufs un à un.
2. Tamiser la farine et la levure et les incorporer dans le mélange précédent.
3. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer un heure au réfrigérateur.
4. Prélever des boules de pâte de la taille d'une noix. Les rouler dans le sucre glace. Les aplatir légèrement et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser refroidir avant de décoller de la plaque de cuisson.
7. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.

**Conseil :** Doser l'extrait de café en fonction de vos goûts



# Croissants de lune aux noisettes

*Des biscuits bien croquants et sablés*

## Cuisson

20 minutes

## Pour

16 pièces

## Coût

€€€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

- 120 g de farine de blé T65
- 90 g de beurre froid
- 50 g de poudre de noisette
- 40 g de sucre roux
- 30 g pralin
- ½ cc d'arôme de vanille
- 1 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

## La recette

1. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter.
2. Travailler les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Façonner une boule, l'aplatir et l'emballer dans du film alimentaire. Déposer au frais une heure.
4. Diviser la pâte en morceaux d'environ 17 g chacun.
5. Rouler les boules sur un plan de travail pour obtenir des boudins de 4 cm de long. Former les croissants.
6. Disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Dessiner des 5 traits à la surface des croissants.
7. Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
8. À la sortie du four, déposer sur une grille et laisser refroidir avant de déguster.
9. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Shortbread à la rose et à la cardamome

Le célèbre biscuit écossais aux saveurs de l'Orient

## Cuisson

55 min

## Pour

12-24 pièces

## Coût

€€

## Les ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre roux
- 2 cs d'eau de rose
- 100 g de fécule de maïs
- 200 g de farine de blé T65
- les graines de 12 capsules de cardamome

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.
2. Ajouter l'eau de rose à la fécule, la farine, les graines de cardamome et le sel. Fouetter lentement jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
3. Beurrer une plaque de cuisson de 20 x 30 cm et y verser la pâte. Tasser avec une cuillère pour former une couche compacte et de hauteur uniforme.
4. Faire cuire 55 minutes dans un four préchauffé à 150 °C. La pâte doit être très légèrement dorée en fin de cuisson.
5. Sortir du four et sans attendre, couper les *shortbread* en rectangles ou en carrés. Laisser refroidir sur la plaque
6. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Bâtons de maréchaux

*Des petites meringues au summum de leur gourmandise*

## Cuisson

15-20

## Pour

30 pièces

## Coût

€€€

### Les ingrédients

- 60 g de blancs d'oeufs
- 60 g de sucre blanc
- 60 g de poudre d'amande
- 10 g de farine de blé T65
- 50 g de pralin ou amandes effilées
- 100 g de chocolat noir

### La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, fouetter les blancs d'oeufs en incorporant progressivement le sucre jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
2. Tamiser la farine et la poudre d'amande et les ajouter délicatement dans la meringue à l'aide d'une maryse.
3. Transvaser la meringue dans une poche munie d'une douille lisse de 10 mm.
4. Pocher la meringue en bâtonnets de 6 cm de long sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
5. Saupoudrer de pralin ou d'amandes effilées.
6. Cuire 15-20 minutes dans un four préchauffé à 150 °C.
7. Laisser refroidir sur la plaque puis décoller les biscuits délicatement.
8. Faire fondre le chocolat au bain-marie et y tremper une extrémité. Poser sur du papier sulfurisé et laisser prendre à température ambiante.
9. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Biscuits « châtaignes »

*Des biscuits inspirés par la star de l'automne*

## Cuisson

15 min

## Pour

30 pièces

## Coût

€€€€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

- 125 g de beurre mou
- 100 g de sucre roux
- 125 g de farine de blé T65
- 125 g de farine de châtaigne
- 100 g de brisures de marrons glacés
- 100-150 g de chocolat noir

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, mélanger tous les ingrédients secs et les brisures de marrons glacés.
2. Incorporer le beurre et travailler les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Façonner une boule, l'aplatir et l'emballer dans du film alimentaire. Déposer au frais une heure.
4. Prélever des noix de pâte et façonner des biscuits en forme de châtaignes. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dessiner des traits sur les châtaignes à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
5. Faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser totalement refroidir.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie et y tremper la partie ronde des biscuits. Poser sur du papier sulfurisé et laisser prendre à température ambiante.
8. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Fudge au cacao et à la noix de coco

*Pas besoin de four pour se régaler*

Cuisson

Pour

Coût

Repos

20-40 pièces

€€

2 heures

## Les ingrédients

Le base :

- 60 g de beurre fondu
- 200 g de biscuits Thé
- 130 g de noix de coco râpée
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 110 g de lait concentré sucré
- 80 ml de lait

Le glaçage :

- 110 g de sucre glace
- 2 cs de cacao en poudre non sucré
- 20 g de beurre fondu
- 2 cs d'eau bouillante

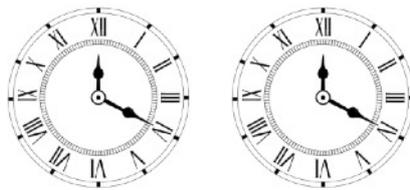
## La recette

1. Broyer les biscuits dans un robot ménager équipé de sa lame en S.
2. Dans un saladier, verser les biscuits réduits en poudre et ajouter la noix de coco et le cacao. Bien mélanger.
3. Verser le beurre, le lait concentré et la lait. Mélanger à l'aide d'une maryse.
4. Mettre la préparation obtenue dans un cadre à entremet de 17 x 24 cm. Tasser avec une cuillère pour former une couche compacte et de hauteur uniforme.
5. Placer une heure au frais.
6. Pour le glaçage, tamiser le sucre glace et le cacao dans un saladier. Ajouter le beurre et l'eau bouillante. Fouetter pour obtenir un glaçage homogène et brillant.
7. Verser le glaçage sur la base. Lisser à l'aide d'une spatule.
8. Replacer au frais pour une heure.
9. Découper en petits carrés ou rectangles.
10. Se conserve 5-6 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.





Beaucoup,



# Confiture de pêches de vigne et noix

*Une confiture à préparer à la fin de l'été*

## Cuisson

20 min

## Pour

3 pots

## Coût

€€€

## Repos

1 nuit

## Les ingrédients

- 800 g de pêches de vigne parées,
- 400 g de sucre cristal
- Le jus et le zeste d'un citron jaune bio
- 120 g de cerneaux de noix

## La recette

1. Couper les quartiers de pêches en morceaux. Les mettre dans un saladier avec le sucre, le jus et le zeste de citron. Mélanger et laisser macérer une nuit.
2. Le lendemain, transvaser dans une casserole à fond épais et porter à ébullition une vingtaine de minutes.
3. En fin de cuisson, ajouter les cerneaux de noix grossièrement concassés. Retirer du feu quand la température atteint 104 °C.
4. Mettre la confiture dans des pots stérilisés. Refermer et retourner les pots jusqu'à ce qu'ils soient froids.
5. Stocker dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
6. Se conserve jusqu'à un an.



# Confiture de poires, pommes et châtaignes

*Une douce ode aux fruits de l'automne*

## Cuisson

40 min

## Pour

3 pots

## Coût

€€€

## Les ingrédients

- 500 g de poires de type Conférence
- 300 g de pommes de type Canada
- 150 g de châtaignes cuites
- 2 citrons jaunes
- 400 g de sucre cristal
- 1 gousse de vanille

## La recette

1. Peler les pommes et les poires. Les épépiner et les couper en morceaux d'environ un centimètre de côté.
2. Hacher grossièrement les châtaignes. Récupérer les graines de vanille et presser les citrons.
3. Placer les poires et les pommes dans une casserole à fond épais avec le jus de citron et la vanille. Verser 15 cl d'eau et porter à ébullition. Baisser le feu et ajouter 300 g de sucre. Laisser mijoter une dizaine de minutes.
4. Dans une autre casserole, placer les châtaignes avec 5 cl d'eau et le reste du sucre. Porter à ébullition puis baisser et laisser mijoter 15 minutes.
5. Ajouter les châtaignes dans la première casserole. Laisser mijoter encore une vingtaine de minutes. Tester la cuisson à l'aide d'une assiette froide.
6. Mettre la confiture dans des pots stérilisés. Refermer et retourner les pots jusqu'à ce qu'ils soient froids.
7. Stocker dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
8. Se conserve jusqu'à un an.



# Kango®

*Un goûter fait maison pour les écoliers*

## Cuisson

15-18 min

## Pour

10-12 pièces

## Coût

€€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

La pâte :

- 250 g de farine de blé T65
- 100 g de sucre roux
- 100 g de beurre fondu
- 1 oeuf

La ganache :

- 90 g de chocolat noir
- 20 g de sucre roux
- 60 g de crème fraîche liquide

## La recette

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la crème et le sucre. Lisser la ganache.
2. Sur du papier sulfurisé posé sur un plateau, former des rectangles de ganache de 2 x 5 cm. Placer au frais pour faire durcir.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Incorporer le beurre fondu et l'oeuf pour obtenir une boule de pâte. Emballer dans du film alimentaire et mettre au frais 30 à 40 minutes.
4. Fariner un plan de travail et y abaisser la pâte. Découper la pâte en rectangle de 5 x 9 cm. Déposer un barre de chocolat sur chaque rectangle de pâte et replier la pâte en portefeuille.
5. Installer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire 15-18 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
7. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.
8. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Biscuits « Pommes vertes »

*Des biscuits plus vrais que nature*

## Cuisson

20-25 minutes

## Pour

18 pièces

## Coût

€

## Repos

1 heure

## Les ingrédients

- 70 g d'épinards frais
- 230 g de farine de blé T65
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de beurre mou
- 70 g de sucre cristal + pour la finition
- 1 cs de jus de citron
- 1 cc de zeste de citron
- 1 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel

## La recette

1. Blanchir les épinards frais 1-2 minutes. Égoutter, laisser refroidir et presser pour extraire le maximum d'eau. Mixer les épinards pour obtenir une purée très lisse.
2. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle. Incorporer le beurre, le sel, le zeste et le jus de citron.
3. Tamiser la farine et la levure et incorporer au mélange humide jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante.
4. Prélever un quart de la pâte et y ajouter la purée de légume pour la teinter. Placer au réfrigérateur.
5. Avec la pâte restante, former un cylindre d'environ 20 cm de long.
6. Reprendre la pâte verte et l'étaler sur du papier sulfurisé. Découper un rectangle de la longueur et de la périmètre du cylindre. Enrouler la pâte verte autour du cylindre.
7. Rouler le cylindre dans du sucre cristal et l'emballer dans du film alimentaire. Déposer au frais une heure.
8. Débiter le cylindre en tranches d'environ un centimètre. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
9. Enfoncer des clous de girofle pour styliser la base et le pédoncule de la pommes et des graines de tournesol ou de courge pour les pépins.
10. Faire cuire 20-25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
11. Laisser refroidir sur une grille.
12. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Biscuits sandwich à la noix de coco

*Il cache un coeur tout doux et fondant*

## Cuisson

10 minutes

## Pour

16-18 pièces

## Coût

€€

## Repos

4 heures

## Les ingrédients

La pâte sablée :

- 80 g de beurre mou
- 50 g de sucre roux
- 60 g de noix de coco râpée
- 90 g de farine de blé T65
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel

La crème coco :

- 160 g de crème liquide entière
- 60 g de mascarpone
- 15 g de sucre glace
- 40 g de noix de coco râpée

Le nappage :

- 150 g de chocolat blanc
- noix de coco râpée

## La recette

1. Dans un saladier, fouetter le beurre mou et le sucre. Incorporer ensuite la farine, la noix de coco, le sel et l'oeuf. Travailler les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée. L'emballer dans du film alimentaire et la placer 30 minutes au frais.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm et découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
4. Laisser complètement refroidir sur une grille avant de garnir.
5. Monter la crème et le mascarpone en chantilly bien ferme. Ajouter le sucre et la noix de coco lorsque la chantilly est presque prête.
6. Mettre une couche de chantilly puis couvrir avec un deuxième biscuit. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Placer les biscuits dans une boîte hermétique et les mettre au frais 2-3 heures.
7. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et mettre de la noix de coco râpée dans une assiette creuse.
8. Tremper les bords des biscuits dans le chocolat blanc puis les rouler dans la noix de coco sans attendre.
9. Poser sur du papier sulfurisé et laisser prendre au frais.
10. Se conserve 4-5 jours au frais dans une boîte hermétique.



# Sablés à l'orange et au Grand Marnier

*Pour un public averti*

## Cuisson

13-15 minutes

## Pour

30-35 pièces

## Coût

€€€

## Repos

3 heures

## Les ingrédients

La pâte sablée :

- 250 g de farine de blé T65
- 100 g de sucre blanc
- 60 g de poudre d'amande
- 125 g de beurre mou
- le zeste d'une orange bio
- 50 g d'écorces d'orange confites
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf

Le glaçage

- 150 g de sucre glace
- 2-3 cs de Grand Marnier

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre. Ajouter le beurre coupé en morceau et travailler les ingrédients pour obtenir une texture sableuse
2. Ajouter les dés d'écorce et le zeste. Amalgamer avec l'oeuf et le jaune d'oeuf pour obtenir une pâte lisse. Emballer dans du film alimentaire et entreposer au frais deux heures.
3. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm et découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièces de 6 cm de diamètre.
4. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire 13 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser refroidir sur une grille avant de glacer.
7. Mettre le sucre glace dans un bol et incorporer petit à petit le Grand Marnier jusqu'à obtenir un glaçage épais.
8. Badigeonner les biscuits d'une belle épaisseur de glaçage.
9. Laisser sécher à l'air libre avant de déguster.
10. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



Grand Marnier  
LIQUEUR  
COGNAC & LIQUEUR D'ORANGE  
PARIS  
MAISON FONDÉE EN 1820  
UNIQUE DES PRODUITS MARNIER-LAPOSTOLLE

# Carrés chocolat et cacahuètes salées

*Pour les amateurs de chocolat et d'apéro*

## Cuisson

10 minutes

## Pour

20-25 pièces

## Coût

€€

## Repos

1 nuit

## Les ingrédients

- 60 g de sucre roux
- 75 g de beurre mou
- 1 cc d'arôme de vanille
- 15 g de cacao en poudre non sucré
- 90 g de farine de blé T65
- ¼ cc de levure chimique
- 75 g de chocolat noir concassé ou de pépites
- 50 g de cacahuètes salées concassées

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture de pommade. Incorporer le cacao, la farine et la levure tamisés. Travailler rapidement la pâte.
2. Ajouter la vanille, le chocolat et les cacahuètes. Mélanger une dernière fois et emballer la pâte dans du film alimentaire. Entreposer une nuit au frais.
3. Le lendemain, sortir la pâte 30 minutes avant de l'étaler dans un cadre à entremet de 17 x 25 cm. Remettre un peu au frais.
4. Retirer le cadre et découper les biscuits avec un couteau. Disposer une plaque de cuisson.
5. Enfourner 10 dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser refroidir sur une grille.
7. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Sablés aux fruits confits

*Un petit air de cake anglais pour un tea time parfait*

## Cuisson

15 minutes

## Pour

30 pièces

## Coût

€€€

## Repos

1 nuit

## Les ingrédients

- 180 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 320 g de farine de blé T65
- 1 oeuf
- 150 g de macédoine de fruits confits

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre et mélanger pour obtenir un sable fin.
2. Ajouter la macédoine de fruits confits. Amalgamer avec l'oeuf pour obtenir une pâte lisse.
3. Façonner deux boudins d'environ 3,5 cm de diamètre. Emballer dans du film alimentaire et entreposer au frais pour une nuit.
4. Le lendemain, débiter les boudins en tranches d'environ un centimètre. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser refroidir sur une grille.
7. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Diamants à la lavande

*Toute la délicatesse de la lavande dans un délicieux sablé*

## Cuisson

15 minutes

## Pour

30-32 pièces

## Coût

€€

## Repos

1 nuit

## Les ingrédients

- 300 g de farine de blé
- 115 g de sucre cristal + pour la finition
- 175 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1 cs bombée de fleurs de lavande grossièrement hachées

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le beurre et mélanger pour obtenir un sable fin.
2. Ajouter la lavande. Amalgamer avec l'oeuf pour obtenir une pâte non collante.
3. Façonner deux boudins d'environ 3,5 cm de diamètre. Les rouler dans du sucre cristal. Emballer dans du film alimentaire et entreposer au frais pour une nuit.
4. Le lendemain, débiter les boudins en tranches d'environ un centimètre. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
6. Laisser refroidir sur une grille.
7. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



# Sablés spirale

Un sablé aux couleurs de Noël

## Cuisson

15 minutes

## Pour

30 pièces

## Coût

€€€

## Repos

3 heures + 1 nuit

## Les ingrédients

La pâte parfumée à la pistache :

- 175 g de farine de blé
- 1 oeuf
- 75 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 2 pincées de levure chimique
- 2 cs de pâte de pistache
- ½ cc d'arôme de pistache
- colorant vert
- 1 pincée de sel

La pâte parfumée à la rose :

- 175 g de farine de blé
- 1 oeuf
- 75 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 2 pincées de levure chimique
- 2 cs d'eau de rose
- colorant rouge
- 1 pincée de sel

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, mélanger les ingrédients secs de la pâte parfumée à la pistache. Ajouter la pâte de pistache, l'arôme, le colorant et l'oeuf. Travailler les ingrédients pour obtenir une pâte sablée. Ajouter éventuellement un peu de lait, si la pâte semble trop sèche. Emballer dans du film alimentaire et laisser reposer 3 heures au frais.
2. Réaliser la pâte parfumée à la rose de la même manière.
3. Fariner très légèrement un plan de travail et y abaisser les deux pâtes en deux rectangles égaux de 2 mm d'épaisseur.
4. Badigeonner un peu de lait sur la pâte rouge et déposer la pâte verte dessus. Appuyer légèrement pour faire adhérer les deux pâtes ensemble. Enrouler les pâtes sur elle-même pour former un boudin. Emballer de film alimentaire et entreposer au frais une nuit.
5. Le lendemain, débiter le boudin en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les disposer en les espaçant sur deux plaques de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
7. Laisser refroidir sur une grille.
8. Se conserve une semaine dans une boîte hermétique.



Passionnément



# Passionnément...



# Biscuits « Pêche »

*Des biscuits généreux fourrés à la confiture*

## Cuisson

15-17 minutes

## Pour

6 pièces

## Coût

€€

## Les ingrédients

La pâte à biscuit :

- 1 oeuf
- 150-175 g de farine
- 50 g de sucre
- 25 g de beurre mou
- 25 g de yaourt
- ¼ cc de levure chimique
- 1 pincée de sel

Le remplissage :

- confiture de pêches

La décoration

- colorant rouge
- colorant jaune
- sucre cristal

## La recette

1. Dans un saladier ou la cuve d'un robot pâtissier, fouetter l'oeuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse. Incorporer le beurre et le sel puis la farine et la levure tamisées. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et légèrement collante.
2. Prélever de grosses noix de pâte et façonner des boules. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les aplatir très légèrement.
3. Faire cuire 15 à 17 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.
4. Laisser tiédir puis, à l'aide d'un petit couteau, évider les demi-sphères pour créer l'espace dans lequel on mettra la confiture.
5. Remplir chaque cavité de confiture puis coller deux demi-sphères ensemble pour créer une pêche.
6. Dans un bol, diluer le colorant jaune et dans un autre diluer le colorant rouge. Verser le sucre cristal dans une assiette creuse.
7. Tremper chaque biscuit dans le colorant rouge puis dans le colorant jaune et le rouler dans le sucre.
8. Disposer sur une grille et laisser sécher.
9. Se conserve 2 jours dans une boîte hermétique.



# Pâtes de fruit à la tomate verte et à la vanille

*Des pâtes de fruits qui ne manqueront pas de vous surprendre...*

## Cuisson

40 minutes

## Pour

30 pièces

## Coût

€

## Repos

1 nuit

## Les ingrédients

- 500 g de tomates vertes (pas mûres)
- 350 g de sucre cristal + pour la finition
- 1 gousse de vanille
- 4 g de Pectine Mix (Vahiné)

## La recette

1. Laver soigneusement les tomates et les couper en quartier.
2. Placer les tomates avec le sucre et la gousse de vanille fendue dans une casserole à fond épais. Porter à ébullition et faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres.
3. Retirer la gousse de vanille et passer les tomates au chinois pour éliminer les peaux et les pépins.
4. Replacer la pulpe obtenue dans une casserole propre et ajouter la pectine. Amener à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe.
5. Verser la préparation dans un cadre rectangulaire posé sur du papier sulfurisé ou dans des petits moules en silicone.
6. Laisser sécher une nuit dans un endroit sec et tiède.
7. Découper en carré ou démouler délicatement. Enrober de sucre cristal.
8. Se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.



# Calissons miel et figue

*Une superbe revisite de ce classique provençal*

## Cuisson

15 minutes

## Pour

50 pièces

## Coût

€€€€

## Repos

3 heures + 1 nuit

## Les ingrédients

### Les calissons

- 200 g de poudre d'amande
- 100 g de miel de lavande
- 200 g de figues confites
- 1-2 feuilles de papier azyme

### Le glaçage

- 180 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'oeuf

## La recette

1. Torrifier la poudre d'amande 10 minutes dans un four préchauffé à 150 °C. Laisser refroidir.
2. Placer la poudre d'amande dans la cuve d'un robot ménager équipé de sa lame en S et mixer par à coup pour obtenir une poudre très fine.
3. Couper grossièrement les figues confites et les mettre dans la cuve du robot avec le miel. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Sur un plan de travail, saupoudrer un peu de sucre glace et abaisser la pâte sur une épaisseur de 8 mm. Humidifier très légèrement la surface et poser le papier azyme. Appuyer délicatement pour faire adhérer.
5. Placer au frais pour 3 heures minimum.
6. Retourner la plaque de calisson sur un tapis en silicone. Le papier azyme est sur le dessus. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de calisson légèrement mouillé, découper les calissons d'un geste net et sec.
7. Placer dans une boîte et les mettre au frais pour une nuit.
8. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace tamisé et le blanc d'oeuf. Le mélange doit être assez épais.
9. Glacer les calissons un par un à l'aide d'une spatule. Bien nettoyer les bords pour avoir un fini propre.
10. Disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone et faire sécher 5 minutes dans une four préchauffé à 130 °C. Ne manipuler qu'une fois totalement refroidi.
11. Se conserve un mois dans une boîte hermétique au frais.



# Calissons abricot et fleur d'oranger

*Une autre déclinaison...*

## Cuisson

15 minutes

## Pour

50 pièces

## Coût

€€€€

## Repos

3 heures + 1 nuit

## Les ingrédients

### Les calissons

- 200 g de poudre d'amande
- 180 g de sucre glace
- 150 g d'abricots confits
- 50 g d'écorces d'orange confite
- 1-2 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1-2 feuilles de papier azyme

### Le glaçage

- 180 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'oeuf

## La recette

1. Torréfier la poudre d'amande et le sucre glace 10 minutes dans une four préchauffé à 150 °C. Laisser refroidir.
2. Placer la poudre d'amande et le sucre glace dans la cuve d'un robot ménager équipé de sa lame en S et mixer par à coup pour obtenir une poudre très fine.
3. Couper grossièrement les abricots et les écorces d'orange et les mettre dans la cuve du robot avec le miel. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Sur un plan de travail, saupoudrer un peu de sucre glace et abaisser la pâte sur une épaisseur de 8 mm. Humidifier très légèrement la surface et poser le papier azyme. Appuyer délicatement pour faire adhérer.
5. Placer au frais pour 3 heures minimum.
6. Retourner la plaque de calisson sur un tapis en silicone. Le papier azyme est sur le dessus. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de calissons légèrement mouillé, découper les calissons d'un geste net et sec.
7. Placer dans une boîte et les mettre au frais pour une nuit.
8. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace tamisé et le blanc d'oeuf. Le mélange doit être assez épais.
9. Glacer les calissons un par un à l'aide d'une spatule. Nettoyer bien les bords pour avoir un fini propre.
10. Disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone et faire sécher 5 minutes dans une four préchauffé à 130 °C. Ne manipuler qu'une fois totalement refroidi.
11. Se conserve un mois dans une boîte hermétique au frais.



# Marrons glacés

*La châtaigne devenue bonbon*

## Cuisson

30 minutes

## Pour

10-15 pièces

## Coût

€€€€

## Repos

5 jours

## Les ingrédients

### Le sirop

- 30 cl d'eau minérale
- 225 g de sucre semoule
- ½ gousse de vanille
- 250 g de châtaignes entières en conserve ou surgelées

### Le glaçage

- 112 g de sucre glace
- 3,5 cl de sirop
- 2,5 g rhum ambré

## La recette

1. Faire cuire les châtaignes à la vapeur 30 minutes.
2. Dans une casserole, mélanger le sucre l'eau et la gousse de vanille coupée en deux. Porter à ébullition.
3. Plonger délicatement les châtaignes dans le sirop et porter de nouveau à ébullition. Baisser le feu et poursuivre la cuisson 1 minute.
4. Le lendemain, amener de nouveau le sirop à ébullition avec les châtaignes dedans puis baisser le feu et poursuivre la cuisson 1 minute.
5. Recommencer cette opération le lendemain et le surlendemain.
6. Le cinquième jour, sortir les châtaignes du sirop et laisser égoutter sur une grille au moins une heure.
7. Mélanger le sucre glace, le sirop et le rhum pour obtenir un glaçage épais.
8. À l'aide d'un pinceau, glacer délicatement les châtaignes. Les faire égoutter sur une grille puis les mettre 30 secondes dans un four préchauffé à 150 °C pour faire cristalliser le glaçage.
9. Laisser sécher plusieurs heures à température ambiante avant de déguster.
10. Se conserve plusieurs semaines dans une boîte hermétique.



# Inspirations

## Livres et revues

*Mezze, Assiettes du Moyen-Orient à partager*, Salma Hage, Éditions Phaidon, 2018 (toujours disponible)

*L'extraordinaire Noël des Pâtisseries*, Christophe Felder et Camille Lesecq, Éditions de la Martinière, 2022 (toujours disponible)

*Esprit d'ici*

## Sites internet

*Russia Beyond* (<https://fr.rbth.com>)

*Le petit instant sucré* ([https://www.instagram.com/le\\_petit\\_instant\\_sucré/](https://www.instagram.com/le_petit_instant_sucré/))

## Blogs de cuisine

*Les petits plats de Patchouka* (<https://www.chezpatchouka.com/>)

*Quelques grammes de gourmandise* (<https://www.quelquesgrammesdegourmandise.com>)

*Devorezmoi* (<https://devorezmoi.com/>)

*La gourmandise est un joli défaut* (<https://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com>)

*Plaisirs de la Maison* (<https://www.plaisirs-de-la-maison.com/>)

*Encore un gâteau* (<https://www.encoreungateau.com>)

*Mille et une saveurs dans ma cuisine* (<http://maliebabasaveurs.over-blog.com>)

*Amour de cuisine* (<https://www.amourdecuisine.fr>)

*La Cuisine de Jackie* (<https://www.jackiecuisine.com>)

*Kilomètre-0* (<https://www.kilometre-0.fr>)

*La cuisine d'ici et d'ISCA* (<https://cuisinedisca.blogspot.com/>)



©Marmotte cuisine, décembre 2022.

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays. L'auteur ou l'éditeur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de ce livre.

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayant droit ou ayant cause, est illicite et constitue une contrefaçon, aux termes des articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.



