



Biscuits «sapin de Noël» de Francine

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 12 HEURES (puis congélation 1 h 30 à 2 heures)

CUISSON : 16 à 18 MINUTES

RENDEMENT : 1 sapin de Noël en biscuits (environ 15 à 20 biscuits, selon la grosseur des emporte-pièces)

Nécessite des emporte-pièces en forme d'étoile

INGRÉDIENTS

- 210 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage [La Merveilleuse](#)
- 30 g (1/3 tasse) de [cacao](#)
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 65 g (1/3 tasse) d'huile de coco * (ou de beurre température pièce, si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers)
- 65 g (1/3 tasse) d'huile d'olive douce
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 2 oeufs larges (110 g)
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence d'amande

Glaçage des biscuits :

Vous pouvez utiliser notre recette de [glaçage à la vanille](#). Pour l'occasion, nous avons préparé notre [sucre à glacer maison à partir de sucre d'érable](#)... ce qui nous a donné un glaçage vanille à l'érable tout simplement succulent !

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, battre ensemble au batteur électrique l'huile de coco (ou le beurre) et l'huile d'olive. Ajouter progressivement le sucre de canne et continuer de battre environ 2 minutes. Ajouter les œufs et battre de nouveau 2 minutes, toujours au batteur électrique.
3. Ajouter l'essence de vanille et l'essence d'amande puis battre de nouveau légèrement.
4. Incorporer le mélange sec aux liquides et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
5. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures. Après ce temps de réfrigération, diviser la pâte en 4 boules, les déposer sur une plaque et les mettre au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient fermes (1h30 à 2 heures).



Cet étagé composé de biscuits en forme d'étoiles et monté en un spectaculaire Sapin de Noël sera incontestablement la Star de votre tablée !

CONSEIL PRATIQUE

* Il est important, pour cette recette, si vous optez pour l'huile de coco plutôt que le beurre pour une version sans produits laitiers, d'utiliser celle qui est ferme à la température ambiante. L'huile de coco vendue à l'état liquide (huile à laquelle on rajoute des triglycérides à chaînes moyennes pour l'empêcher de figer) ne donnera pas les résultats désirés.

Voici une photo des emporte-pièces utilisés pour cette recette. Vous devez avoir 3 à 4 emporte-pièces en forme d'étoile de grosseurs différentes : gros, moyen, petit et très petit (pour la cime de l'arbre).



Montage du sapin de Noël :

1. À l'aide d'une douille à pâtisserie, glacer le tour de chaque biscuit.
2. Déposer dans votre assiette un premier un biscuit (format grande étoile), puis, déposer au centre du biscuit un peu

6. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
 7. Rouler une boule de pâte à la fois entre 2 papiers cirés à environ 5 mm (1/4 po) d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce 4 grandes étoiles, 4 moyennes étoiles, 4 petites étoiles et une très petite étoile. Découper à l'emporte-pièce le reste de la pâte au format désiré (ces biscuits seront en surplus).
 8. Retirer les biscuits délicatement du papier ciré à l'aide d'une spatule de métal et les déposer sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. **Note** : Si la pâte ne se tient pas bien pour le transfert dans la plaque de cuisson, c'est qu'elle n'est pas encore assez froide; la porter de nouveau congélateur et essayer plus tard.
 9. Cuire au four sur la grille du haut, pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à bien doré.
 10. Retirer les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.
- de glaçage pour faire coller le biscuit suivant ; déposer ensuite la 2^{ème} grande étoile et procéder ainsi avec toutes les étoiles pour monter le sapin : 4 grandes étoiles; 4 moyennes étoiles; 4 petites étoiles.
3. Terminer par la plus petite étoile, apposée à la verticale en la faisant tenir debout avec un peu de glaçage également.
 4. Le sapin en biscuits a maintenant pris forme et saura émerveiller petits et grands!