



Cuisine de Décembre 2025

Les recettes de Louisa

Biscuits de Noël



Ingrédients :

50g de poudre d'amandes ou 100g selon vos goûts, 300g de farine, 250g de beurre ramolli, 125g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 c à café de levure chimique.

Pour le glaçage :

100g de sucre glace, un peu d'eau, perles multicolores, vermicelles chocolat ou autres...

Mélanger farine, levure, sucre et poudre d'amandes.

Ajouter le beurre en morceaux et les jaunes d'œufs.

Travailler la pâte pour en faire un mélange sableux.

Faire une boule, mettre la pâte au frigo environ 10 mn.

Étaler la pâte et découper avec les emporte-pièces. Si la pâte devient collante, la remettre au frigo quelques minutes pour qu'elle durcisse à nouveau.

Cuire environ 7 à 10 mn. Le fond des biscuits doit être légèrement doré.

Pâte sablée

Ingrédients : 250g de farine, 125g de beurre salé, 70g de sucre, 2 jaunes d'œufs.

Four à 180°.

Mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux afin d'obtenir une consistance sableuse.

Ajouter les jaunes d'œufs au milieu. Amalgamer les éléments rapidement puis former une boule homogène avec la paume de la main.

Mettre la pâte dans un film, la mettre au réfrigérateur une dizaine de minutes.

Étaler la pâte dans un moule, recouvrir de papier sulfurisé avant de la faire cuire à blanc (pour la tarte au citron par exemple).

Cuisson environ 20-25mn. Puis baisser température à 120 pour finir la cuisson.

Nécessité de surveiller la cuisson, les temps de cuisson variant selon chaque four.

Tarte au citron



Ingrédients : 1 pâte sablée, 4 citrons non traités, 150g de sucre, 3 œufs, 1 cuillère à soupe de maïzena.

Four à 180°.

Étaler la pâte sablée dans un moule et la faire cuire.

Laver les citrons. Prélever un peu de zeste avant de récupérer le jus. Verser dans une casserole, ajouter le sucre et la maïzena. Laisser chauffer à feu doux

Dans un bol, battre les œufs puis les ajouter dans la casserole sans cesser de remuer.

Augmenter la puissance du feu et fouetter vivement : le mélange va épaissir. Oter la casserole du feu.

Étaler la pâte sablée dans un plat.

Verser la préparation citronnée sur le fond de tarte refroidi.

Laisser refroidir la tarte à température ambiante.

Si vous souhaitez une tarte au citron meringuée :



Ingrédients : 2 blancs d'œufs, 100g de sucre, ½ cuillerée de levure chimique, 1 pincée de sel.

Monter les blancs en neige avec le sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure. Bien fouetter.

Recouvrir la crème au citron de meringue et faire cuire environ une dizaine de minutes pour qu'elle soit dorée.

Tarte frangipane poires-chocolat



Ingrédients : 1 pâte feuilletée ou sablée, 3 poires bien mûres ou poires au sirop (ou pêches ou abricot), 200g de chocolat noir, 150g de poudre d'amandes, 3 œufs, 100g de beurre mou, 100g de sucre, 3 c à soupe de crème liquide, 1 sachet de sucre vanillé, gelée de pommes, coings....

Préchauffer le four à 220°

Préparer la frangipane : dans un saladier, bien mélanger le beurre mou et le sucre. Rajoutez la poudre d'amande et mélangez.

Ajouter les œufs préalablement battus dans un bol. Bien mélanger.

Faire fondre le chocolat avec les 3 c. à soupe de crème liquide. En rajouter si besoin, afin d'avoir un chocolat coulant.

Verser le chocolat sur le fond de pâte. Verser la frangipane sur le chocolat. Disposer les fruits sur la crème. Parsemer le sucre vanillé sur les fruits.

Cuire environ 30mn, voire un peu plus. La pâte doit être cuite mais le dessus ne doit pas être foncé.

A la sortie du four, laisser refroidir un quart d'heure. Faire fondre un peu de gelée au micro-ondes.

Passer la gelée au pinceau sur la tarte afin de la faire briller.