

Recettes pour le Mélange d'épices

« Noël alsacien » (Muscade, Cannelle, Gingembre, Anis vert)

Préparé par Virginie La Magicienne - Recettes sur www.recoltessauvages.canalblog.com



Sablés de Noël



Des sablés de Noël simple à faire.

Une recette de bredele idéale à faire avec les enfants.

Merci à Marie-Thérèse pour sa recette.

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Puissance du four : 180°C

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 125 g de beurre

Préparation :

Tamisez le mélange farine-levure dans un saladier. Faites une fontaine et mettez-y le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux.

Pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer cette pâte au frais pendant environ 30 minutes.

Abaissez la pâte avec un [rouleau à pâtisserie](#) et à l'aide d'[emportes pièces](#) découper des formes de Noël, et les disposer sur une [plaque à pâtisserie](#) huilée ou recouverte d'une [feuille de cuisson](#).

Mettez un jaune d'œuf dans un petit bol, fouettez et ajoutez un peu de lait. Badigeonnez les petits sablés à l'aide d'un pinceau.

Enfournez les Sablés de Noël 10 minutes à 180°C (Th 6).

Laissez refroidir les **Sablés de Noël** sur une grille et les conserver dans une boîte en fer.

Cheesecake au potimarron et aux épices

- Préparation 30 mn
- Cuisson 40 mn
- Repos 24 h
- Temps Total 25 h 10 mn

Ingrédients / pour 8 personnes

- Pour le [biscuit](#) :
- 150 g de Bastogne (ou speculoos)
- 50 g de [beurre](#) doux
- 50 g de [noix](#)
- 50 g de cassonnade
- Pour la préparation au [fromage](#) :
- 200 g de [purée](#) de [potimarron](#) (potimarron coupé en cubes et cuit à la [vapeur](#) 10 minutes)
- 250 g de [ricotta](#)
- 50 g de "Carré frais"
- 3 oeufs
- 75 g de [sucre](#) en poudre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1/3 cuillère à [café](#) de chaque [épice](#) : [gingembre](#) moulu, cannelle, muscade râpée (remplacer par la poudre de Virginie!!)

Préparation Cheesecake au potimarron et aux épices

1. Préparer le biscuit. Mixer (dans un robot avec couteau) les biscuits, le beurre fondu, les noix et le sucre. On obtient une préparation très sableuse. Verser dans un moule chemisé de papier sulfurisé (ou un moule à charnière). Tasser les miettes sur le fond et les parois à l'aide d'un verre, en appuyant bien. Mettre au congélateur le temps de préparer la garniture au fromage.

2. Pour finir

Préparer la garniture. Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6). Dans le bol du robot, mettre tous les ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse. Verser sur le fond biscuité. Cuire 40 à 50 minutes jusqu'à ce que la garniture ait prise. Laisser refroidir dans le four. Mettre au réfrigérateur pour 24 heures. Démouler avant de servir.