



Samedi 22 décembre

Gâteau « Sapin » en biscuits au gingembre et massepain

Un petit dessert à la forme originale et au goût délicieux... qui peut aussi servir de décoration pour la table du repas de Noël !

Ingrédients et matériel nécessaires pour 6 arbres de Noël :

340 gr de farine
110 gr de beurre ramolli
80 gr de sucre brut (cassonade)
1 œuf, légèrement battu
3 cuillères à soupe de mélasse
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
1 cuillère à café de mélange « 4 épices »
½ cuillère à café de sel
5 emporte-pièces en forme d'étoiles de tailles différentes
1 feuille de papier sulfurisé (papier pour le four)
1 rouleau à pâte

Pour le décor :

2-3 rouleaux de massepain vert **ou** un peu de confiture
Sucre glace



Comment faire ?

1. Dans un grand bol, mélange le beurre, le sucre et la mélasse à l'aide des fouets du batteur électrique
2. Ajoute l'œuf battu, la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle, le mélange « 4 épices » et le sel ; mélange bien le tout et pétris cette pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle forme une boule souple qui ne colle pas (trop) aux mains
3. Saupoudre la table d'un peu de farine et étales-y la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ, à l'aide d'un rouleau à pâte
4. Découpe 6 étoiles avec chacun des emporte-pièces (cela te fait donc un total de 30 étoiles...) et dépose-les sur une plaque pour le four, recouverte de papier sulfurisé
5. Préchauffe le four à 180° C. Pendant ce temps, mets tes biscuits environ 30 minutes au frais (au frigo ou sur le rebord de la fenêtre)
6. Fais cuire les biscuits au milieu du four pendant 15 minutes environ
7. Sors la plaque et laisse-la refroidir complètement

8. Pour « monter » tes sapins : aplatis le massepain avec un rouleau à pâte sur une épaisseur de 1 mm et découpes-y 30 étoiles (6 étoiles avec chacun des emporte-pièces)
9. Dépose une étoile de massepain sur chaque biscuit, en respectant les tailles !
10. Dans une assiette, superpose 4 biscuits de taille différente et place au sommet une étoile de la plus petite taille
11. Termine ton dessert en saupoudrant ton sapin d'un peu de sucre glace
12. Recommence le montage avec les 5 autres sapins...

Variante :

- À la place du massepain, tu peux simplement « coller » tes biscuits-étoiles entre eux avec un peu de confiture (voir photo ci-dessous). N'oublie pas le sucre glace pour terminer !



D'après une idée tirée de : Nina HENSLEY, *Recettes et déco de Noël*, Marabout, 2003, p. 44

Et une recette du site : <http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/gateaux-au-gingembre-22906-r.html>