

Miroirs en étoiles PurEpeautre

Pour env. 60 pièces
Emporte-pièces, 1 grand et 1 petit en forme d'étoile
Papier sulfurisé pour la plaque

Gelée aux épices

3 dl de jus d'orange
1 ½ dl d'eau
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille, coupée
2 anis étoilé, peu de gingembre, quelques capsules
de cardamome, écrasés
3 clous de girofle
1 orange bio ou 1 citron bio, zestes fins
3 sachets de tisane de cynorrhodon
1 cs de jus de citron
250 g de sucre, 1 sachet gelfix 2:1

Pâte

300 g de farine blanche PurEpeautre
50 g d'amidon de maïs
150 g de sucre glace
2 cc de sucre vanillé
200 g de petits morceaux de beurre salés, froid
1 œuf, battu

Du sucre glace ou du sucre glace rose,
pour saupoudrer

1. Pour la gelée porter à ébullition le jus d'orange et l'eau avec les épices et les zestes d'orange. Ajouter la tisane de cynorrhodon et laisser tirer à couvert pendant 10 à 15 minutes. Ecumer le contenu et reverser le fond dans la casserole. Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition en remuant et laisser bouillir 4 à 5 minutes. Verser la gelée dans un verre avec un couvercle à visser. Laisser durcir pendant la nuit.
2. Pour la pâte mélanger la farine, l'amidon de maïs, le sucre glace et le sucre vanillé, ajouter le beurre et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et grumeleuse. Ajouter un œuf et former une pâte, sans pétrir. Envelopper la pâte dans du papier cellophane. Laisser au frais au minimum pendant 3 heures.
3. Abaisser la pâte par portion entre les papiers sulfurisés ou sur un peu de farine à une épaisseur de 2 - 3 mm et mettre au frais. Découper des étoiles. Pour la moitié des biscuits, découper une petite étoile au milieu à l'emporte-pièce. Déposer les étoiles sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre au frais.
4. Cuire les étoiles au milieu du four préchauffé à 200 °C pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille.



5. Faire chauffer légèrement la gelée. Déposer les biscuits inférieurs sur la partie supérieure du plan de travail. Badigeonner l'envers des biscuits inférieurs de gelée. Poser les couvercles par-dessus, saupoudrer de sucre glace. Mettre au frais.

Suggestion:

Les biscuits se conservent 1 à 2 semaines au frais et au sec.

Sucre glace rose: Moudre le sucre glace et des baies rouges lyophilisées dans le cutter, conserver au sec.

La recette du livre «*UrDinkel Guetzli*» de *Judith Gmür-Stalder*.

