Biscuits vitraux de Noël

Une recette étoilée à faire avec les enfants

Pour le diocèse de Nanterre · Calendrier de l'Avent 2026

Église catholique dans les Hauts-de-Seine

★ **Avec la participation de Castille et Inès, élèves en CM1 à St Joseph d'Asnières-sur-Seine** ★

Pour une vingtaine de biscuits · Préparation 30 min · Repos 1 h · Cuisson 10 min

Ingrédients

- 125 g de beurre demi-sel pommade
- 120 g de sucre glace
- 1 œuf
- 250 g de farine T55
- 30 g de poudre d'amande
- 1 paquet de bonbons colorés en sucre dur (ici des sucettes)





Étapes

1. Avec un fouet, mélangez ensemble le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Ajoutez la poudre d'amande et mélangez encore.
3. Incorporez l'œuf. Mélangez à nouveau.
4. Versez la farine et mélangez sans excès, afin de former une boule de pâte homogène.
5. Écrasez-la en l'appuyant fortement sur le plan de travail avec la paume de la main.
6. Enveloppez-la dans du film alimentaire. Placez-la 1 heure au réfrigérateur.



Suite de la recette page 2 →

Biscuits vitraux de Noël

Étapes (suite)

7. Sortez la pâte sucrée du frigo au moins 15 minutes à l'avance pour qu'elle s'assouplisse. Si vous l'avez préparée la veille, comptez une bonne demi-heure.
8. Étalez-la sur un plan de travail fariné, avec un rouleau à pâtisserie, sur 3 mm d'épaisseur environ.
9. Découpez des formes de Noël en formant un trou au centre de chaque biscuit. Vous aurez besoin de 2 emporte-pièces par biscuit.
10. Disposez-les sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson. Préchauffez le four à 190 °C. Mixez les bonbons.
11. Remplissez chaque creux de biscuit avec des bonbons concassés.
12. Enfournez 10 minutes.









Bon appétit et joyeux Noël !

Merci à Castille et Inès, nos deux pâtissières en herbe, élèves en CM1 à St Joseph d'Asnières-sur-Seine

Église catholique dans les Hauts-de-Seine