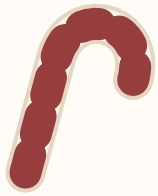
FICHE RECETTE • COLLECTION DE NOËL

Biscuits cannes de Noël



Des sablés bicolores, croquants et fondants, à façonner en famille.

QUANTITÉ	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
25 biscuits	25 min	45 min	12–14 min

Ingrédients

- 170 g de beurre mou
- 120 g de sucre glace
- 1 gros œuf
- 350 g de farine
- 1 c. à café de vanille
- 1 pincée de sel
- Colorant rouge en gel (ou 10 g de cacao non sucré)

Mes astuces

Privilégie le colorant en gel. Pour la version chocolat, réserve 10 g de farine et remplace-les par le cacao dans la moitié chocolatée. Évite de trop dorer les biscuits.

Préparation

01. Travaille le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
02. Ajoute l'œuf, la vanille et le sel, puis mélange.
03. Incorpore la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
04. Divise la pâte en deux et colore une moitié en rouge.
05. Filme les pâtes et réserve-les 30 min au réfrigérateur.
06. Façonne deux fins boudins de couleurs différentes, d'environ 12 cm.
07. Torsade-les délicatement et recourbe une extrémité pour former une canne. Répète l'opération.
08. Dépose sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserve 15 min au réfrigérateur.
09. Enfourne à 170 °C, chaleur tournante, pendant 12 à 14 min.
10. Laisse refroidir sur une grille.

Conservation

À température ambiante : 7 jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.
Au congélateur : 2 mois avant cuisson. Congèle les cannes crues sur une plaque, puis transfère-les dans un sac hermétique.
Cuisson directe : 170 °C pendant 16 à 18 min, sans décongélation.