

# Une recette pour l'Avent

## LE BISCUITS ALSACIENS A LA CANNELLE

Depuis plusieurs siècles, les chrétiens d'Europe de l'Ouest aiment mêler les recettes de cuisine aux fêtes chrétiennes : cela fait partie des traditions populaires. Au XIIe siècle, Sainte Hildegarde désigne la cannelle comme étant l'une des épices qui donne de la joie aux personnes qui en consomment. La médecine moderne s'est aperçue que cette épice renforce le système immunitaire et réduit la fatigue : cela donne donc plus de place à la joie !

Préparation : 20 - 25 min

Cuisson : 10 min

Niveau : facile

### Ingrédients :

250g de farine  
40g de sucre blanc en poudre  
40g de sucre de canne complet en poudre  
20g de miel liquide  
1 œuf  
80g de beurre mou (doux)  
1 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 pincée de sel

### Pour le glaçage :

Une cuillère à café de blanc d'œuf (prélevé sur l'œuf précédent)  
50g de sucre glace  
1 cuillère à café de citron

### Préparation

Dans une jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre blanc, le sucre de canne, le sel et la cannelle. Casser l'œuf en prélevant environ une cuillère à café de blanc que l'on laisse de côté pour le glaçage après la cuisson. Ajouter l'œuf à la préparation avec le miel. Mélanger. Ajouter peu à peu la farine tout en mélangeant (ajouter un peu plus de farine si la pâte est trop collante). Former une boule homogène.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur environ 5 mm d'épaisseur. Découper la pâte avec les emportes pièces. Poser les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four 10 minutes. Laisser refroidir.

Pour le glaçage, mélanger énergiquement le petit reste de blanc d'œuf avec le sucre glace et le citron. Avec un pinceau de cuisine, recouvrir les biscuits et laisser sécher.

