



RECETTES DE

Biscuits de Noël



BISCUITS À L'AVOINE ET AUX CANNEBERGES D'AGNÈS

1 tasse de farine

¼ c. à thé de poudre à pâte

¼ c. à thé de bicarbonate de soude

Sel

½ tasse de beurre ramolli

⅔ tasse de cassonade

1/3 tasse de sucre

1 œuf

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 ½ tasse de flocons d'avoine

½ tasse de canneberges séchées

Jus d'orange et Grand Marnier, facultatif

Agnès Angers, de l'École d'architecture

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Infuser les canneberges dans du jus d'orange additionné de quelques gouttes de Grand Marnier, si désiré.
3. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol.
4. Crémér le beurre et les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange pâle et léger.
5. Incorporer l'œuf et la vanille, puis les ingrédients secs.
6. Ajouter l'avoine et les canneberges.
7. En utilisant deux cuillères, former des boules de 1 ¼ po sur des tôles à biscuits en espaçant les boules de 2 po.
8. Cuire environ 14 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur leur pourtour.
9. Transférer sur une grille et laisser refroidir.



BISCUITS SPRITZ D'AGNÈS

Agnès Angers, de l'École d'architecture

200 g de beurre

200 g de sucre

2 œufs

2 c. à soupe d'extrait de vanille

320 g de farine

125 g d'amandes moulues

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Crémiser le beurre et le sucre avec un batteur électrique.
3. Ajouter les œufs, un à la fois, et la vanille.
4. Mélanger la farine et les amandes, puis les ajouter graduellement au mélange en crème, en brassant jusqu'à consistance lisse.
5. Ne pas réfrigérer.
6. Mettre la pâte dans une presse à biscuits et presser des formes sur une tôle à biscuits non graissée.
7. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur leur pourtour.
8. Décorer le centre de chaque biscuit avec une pépite de chocolat ou de caramel.
9. Retirer les biscuits de la tôle et laisser refroidir sur une grille.



BISCUITS À LA VANILLE DE MAHSA

300 g de farine

100 g de poudre
de glaçage royale

150 g de beurre

½ c. à thé d'extrait de vanille

1 œuf

Mahsa Asadi, étudiante en francisation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un bol, crémér au batteur électrique le beurre, la poudre de glaçage royal et la vanille jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse.
3. Ajouter l'œuf et fouetter de nouveau pendant 1 minute.
4. Placer la pâte au congélateur de 1 à 2 heures.
5. Abaisser la pâte et découper à l'emporte-pièce.
6. Déposer les biscuits sur une tôle tapissée de papier parchemin.
7. Cuire de 25 à 35 minutes.
8. Retirer de la tôle et laisser tiédir sur une grille avant de glacer et de décorer, au goût.



« Ces biscuits sont une tradition dans la famille Beaupré, ma mère les faisait chaque année! »

BISCUITS CHINOIS CLASSIQUES DE LINDA ANN

Linda Ann Beaupré, du Département de pharmacologie et physiologie

2 tasses de shortening

2 tasses de sucre

1 œuf battu

1 c. à soupe de pâte d'amandes (massepain)

1 c. à thé d'extrait d'amande

1 c. à thé d'extrait de vanille

3 ½ tasses de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

Amandes effilées ou tranchées pour la décoration

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Battre la graisse environ 5 minutes.
3. Ajouter le sucre et l'œuf, bien mélanger.
4. Incorporer le massepain, les deux essences et mélanger de nouveau.
5. Tamiser la farine et la poudre à pâte, puis les ajouter au premier mélange en trois additions.
6. Rouler la pâte en boudin sur un papier parchemin et mettre au réfrigérateur au moins 1 h.
7. Découper des tranches de ½ po, déposer sur une tôle à biscuits et parsemer d'amandes.
8. Cuire de 10 à 12 min.



« Il s'agit d'une recette de la chanteuse d'opéra canadienne Wendy Nielsen. »

BISCUITS TRIPLE GINGEMBRE DE CATHLINE

Cathline Demers, de l'École d'architecture

¾ tasse de beurre non salé, ramolli

1 tasse de sucre

1 gros œuf, légèrement battu

¼ tasse de mélasse

2 c. à thé de gingembre frais, émincé

2 ¼ tasses de farine

1 c. à thé de bicarbonate de soude

2 c. à thé de gingembre moulu

¾ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de piment de la Jamaïque

¼ c. à thé de sel

½ tasse de gingembre confit, haché

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un grand bol, crémier le beurre et le sucre.
3. Ajouter l'œuf et bien mélanger; incorporer la mélasse et le gingembre frais.
4. Dans un autre bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre moulu, la cannelle, le piment de la Jamaïque et le sel.
5. Ajouter le gingembre confit haché au mélange de farine.
6. Verser le mélange de farine dans le mélange de beurre.
7. Former un disque de pâte et couvrir de pellicule plastique.
8. Refroidir la pâte de 30 minutes à 1 heure pour la raffermir.
9. Former des boules d'un diamètre de 2,5 cm.
10. Rouler les boules dans le sucre et les déposer sur une tôle tapissée de papier parchemin en les espaçant de 5 cm.
11. Cuire de 10 à 12 min.
12. Retirer de la tôle et laisser refroidir sur une grille.



2 ¼ tasses de farine

2 c. à thé de bicarbonate de soude

2 c. à thé de gingembre moulu

½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de sel

*¼ tasse de gingembre cristallisé,
haché finement*

¾ tasse de beurre non salé, ramolli

½ tasse de sucre

*¼ tasse de cassonade légèrement
tassée*

1 c. à soupe de mélasse

1 citron, le zeste seulement

1 œuf

1 c. à soupe de lait

Sucre pour l'enrobage

BISCUITS DOUBLE GINGEMBRE DE MARIE-ANDRÉE

Marie-Andrée Desgagnés, du Département de géographie

1. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre du four.
2. Tapiser deux tôles à biscuits de papier parchemin.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle, le sel et le gingembre cristallisé. Réserver.
4. Dans un deuxième bol, crémer le beurre, le sucre et la cassonade au batteur électrique.
5. Ajouter la mélasse, le zeste de citron et l'œuf.
6. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
7. Ajouter graduellement les ingrédients secs en alternant avec le lait, jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
8. Mettre du sucre dans un bol.
9. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 1 c. à soupe, former des boules de pâte. Terminer de les façonner avec les mains, puis les rouler dans le sucre. Déposer sur les plaques en les espaçant.
10. Cuire au four, une plaque à la fois, de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit craque légèrement sur le dessus et que les bords soient dorés.
11. Laisser refroidir sur la plaque
12. Les biscuits se conservent environ 1 semaine dans un contenant hermétique.



LE SHORTBREAD DE GRAND-MAMAN THÉRÈSE

½ tasse de fécule de maïs

½ tasse de sucre à glacer

1 ½ tasse de farine

*1 tasse de beurre non salé,
à la température ambiante*

David Frédérick, étudiant en physiothérapie

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Tamiser ensemble la fécule de maïs, le sucre à glacer et la farine.
3. Ajouter le beurre, puis réfrigérer la pâte 30 minutes.
4. Abaisser la pâte à 5 mm (¼ po) d'épaisseur, puis découper des formes à l'emporte-pièce.
5. Déposer les biscuits sur une tôle non graissée et cuire de 15 à 18 minutes.
6. Les biscuits ne doivent pas brunir.

On peut glacer les biscuits avec un mélange de beurre ramolli, de sucre à glacer, de lait et d'extrait de vanille. Il n'y a pas de quantités précises, il faut y aller au goût!



BISCUITS AUX AMANDES DE CHANTAL

1 tasse de beurre

1 tasse de sucre

1 œuf

2 c. à thé d'essence d'amande

1 c. à thé d'extrait de vanille

2 ¼ tasses de farine tout usage

*½ c. à thé de bicarbonate
de soude*

½ c. à thé de sel

*Cerises glacées ou marasquin,
taillées en morceaux, pour la
décoration*

Chantal Gagnon, *professeure au Département
de linguistique et de traduction*

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger le beurre, le sucre, l'œuf, l'essence d'amande et la vanille.
3. Battre au mélangeur à main ou sur socle de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne très léger.
4. Tamiser les ingrédients secs et les ajouter graduellement au mélange de beurre, sans trop brasser.
5. Former de petites boules de pâte et déposer sur une tôle à biscuits non graissée. Garnir chaque boule d'un morceau de cerise.
6. Cuire environ 12 minutes.



½ tasse d'huile de canola

1 tasse de sucre

¼ tasse de sirop d'érable

3 c. à soupe de lait

2 c. à thé d'extrait de vanille

1 ⅔ tasse de farine

½ tasse de cacao non sucré

1 c. à thé de bicarbonate de soude

¼ c. à thé de sel

½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de poivre de Cayenne

Enrobage

½ tasse de sucre

1 c. à thé de cannelle

SNICKERDOODLES AU CHOCOLAT MEXICAIN DE LUCIE

Lucie Geoffroy, de la *Direction des bibliothèques*

1. Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser une tôle à biscuits de papier parchemin.
2. Mélanger les ingrédients pour l'enrobage et réserver dans un plat.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger vigoureusement l'huile, le sucre, le sirop d'érable, le lait et la vanille.
4. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter au mélange d'huile tout en brassant. La pâte sera souple.
5. Avec les mains, former des boules de pâte de la taille d'une noix de Grenoble. Aplatir les boules dans l'enrobage jusqu'à l'obtention d'un disque d'environ 5 cm (2 po) de diamètre.
6. Déposer les biscuits sur la tôle, côté sucre sur le dessus, en les espaçant de 5 cm (2 po)
7. Cuire de 10 à 12 minutes. Il devrait y avoir un beau craquelé sur le dessus des biscuits.
8. Retirer du four, laisser reposer 5 minutes sur la tôle avant de déposer sur une grille. Laisser refroidir complètement.



LE BEURRE-NOIX DE BENOÎT

¾ tasse de beurre

½ tasse de sucre

4 c. à soupe de sirop d'érable

1 ½ tasse de farine

2 c. à soupe de germe de blé

1 c. à soupe de poudre de cacao

*¼ tasse de noix de votre choix
(pacanes, amandes, noix de
Grenoble)*

Sucre pour la décoration

Benoît Gougeon, du *Bureau des communications
et des relations publiques*

1. Préchauffer le four à 325 °F.
2. À l'aide d'un batteur électrique, crémér le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse.
3. Incorporer 2 c. à soupe du sirop d'érable. Ajouter la farine, le germe de blé et le cacao.
4. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Verser le mélange sur une pellicule plastique.
6. Rouler le tout en un boudin serré d'environ 5 cm de diamètre et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
7. Couper le boudin en tranches d'environ 5 à 7 mm d'épaisseur.
8. Déposer les tranches sur une tôle à biscuits tapissée de papier parchemin.
9. Mélanger les noix avec le sirop d'érable restant.
10. Décorer chaque biscuit d'un peu du mélange noix-sirop d'érable, puis saupoudrer d'une pincée de sucre.
11. Placer la tôle au centre du four et cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que les tranches soient dorées.



LE JOUFFLU DE NOËL DE MYRIAN

¾ tasse de sucre

¾ tasse de cassonade

1 tasse de beurre non salé, ramolli

2 œufs

2 c. à thé d'extrait de vanille

3 tasses de farine

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de poudre à pâte

*2 tasses de bonbons M&M's
rouges et verts, coupés en deux*

1 tasse de pépites de chocolat noir

*1 tasse de noix de Grenoble,
coupées en morceaux*

Myrian Grondin, de la Bibliothèque paramédicale

1. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille dans le bas du four.
2. Mélanger le sucre, la cassonade et le beurre sans trop mousser.
3. Ajouter les œufs et la vanille sans trop mélanger.
4. Incorporer la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte.
5. Dans un autre bol, mélanger les chocolats et les noix, puis incorporer dans la pâte avec les mains.
6. Façonner des boules de la taille d'une balle de golf et déposer sur une tôle à biscuits tapissée de papier parchemin.
7. Cuire pendant 9 minutes.
8. Laisser refroidir.



BISCUITS GOURMANDS À LA GUIMAUVE D'AMÉLIE

3 tasses de farine

½ tasse de poudre de cacao non sucré

½ c. à thé de bicarbonate de soude

2 tasses de cassonade

1 tasse de beurre salé, fondu

2 gros œufs

2 c. à thé d'extrait de vanille

2 tasses de pépites de chocolat

1 tasse de mini-guimauves

Amélie Hudon, du Département de psychologie

1. Préchauffer le four à 400 °F et mettre les mini-guimauves sur une plaque au congélateur.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao et le bicarbonate de soude. Réserver.
3. Dans un autre bol, combiner la cassonade, le beurre fondu, les œufs et la vanille. Battre avec un mélangeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse.
4. Ajouter graduellement le mélange de farine et mélanger à vitesse lente.
5. Ajouter les pépites de chocolat et terminer de mélanger avec une cuillère en bois.
6. Sortir la plaque de mini-guimauves du congélateur. Rassembler 4 ou 5 mini-guimauves glacées dans votre main et les enrober d'une cuillère de pâte à biscuits pour former une boule de 5 cm (2 po) de diamètre.
7. Placer les boules sur une tôle à biscuits recouverte de papier parchemin. Laisser approximativement 5 cm (2 po) entre chaque boule.
8. Cuire de 8 à 10 minutes. Sortir du four puis laisser reposer 2 minutes sur la tôle.



¾ tasse de farine

¼ tasse de cacao

1 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

1 ½ c. à thé de gingembre moulu

1 c. à thé de cannelle

½ tasse de beurre à la température ambiante

85 g de pépites de chocolat

1 tasse de sucre

¼ tasse de cassonade

2 œufs

1 c. à thé d'extrait de vanille

135 g de pépites de chocolat

½ tasse de gingembre cristallisé en morceaux

Sucre à glacer pour enrober

BISCUITS AU CHOCOLAT ET AU GINGEMBRE DE JULIE

Julie Labbé, étudiante en architecture

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte, le sel, le gingembre et la cannelle.
3. Au bain-marie ou au four à micro-ondes, faire fondre le beurre et les 85 g de pépites de chocolat.
4. Laisser refroidir une dizaine de minutes.
5. Ajouter le sucre et la cassonade au chocolat fondu, puis les œufs, un à la fois, et la vanille.
6. Incorporer graduellement les ingrédients secs.
7. Ajouter les 135 g de pépites de chocolat et le gingembre cristallisé.
8. Couvrir la pâte d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
9. Faire des boules de pâte de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre à glacer.
10. Mettre les boules sur une tôle à biscuits tapissée de papier parchemin en les espaçant de 2 po.
11. Cuire de 10 à 12 minutes.
12. Laisser reposer les biscuits sur la tôle pendant 2 minutes, puis les mettre sur une grille pour les refroidir complètement.



BISCUITS À LA CONFITURE DE FRAISES DE VIRGINIE

Virginie Mesguich, du Réseau des diplômés et des donateurs

280 g de farine

75 g d'amandes en poudre

½ c. à thé de poudre à pâte

115 g de beurre ramolli

50 g de sucre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 gros œuf

100 g de confiture de fraises sans morceaux

Sucre à glacer pour la finition

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Mélanger la farine avec la poudre d'amande et la poudre à pâte.
3. Avec un batteur à main ou sur socle, mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, puis ajouter la vanille, l'œuf et le mélange de farine petit à petit.
4. Vous devez obtenir une pâte semblable à une pâte à tarte. Ajouter un peu d'eau pour amalgamer la pâte.
5. Envelopper la pâte dans de la pellicule plastique et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
6. Abaisser la pâte à environ 3 mm d'épaisseur et former les biscuits avec un emporte-pièce. Tailler un petit trou dans la moitié des biscuits.
7. Disposer les biscuits sur une tôle tapissée de papier parchemin.
8. Cuire 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
9. Laisser les biscuits refroidir. Saupoudrer les biscuits troués de sucre à glacer. Étaler la confiture sur la moitié des biscuits restants. Poser les biscuits saupoudrés de sucre sur ceux garnis de confiture afin de former de petits biscuits étagés et que la confiture soit apparente.



BISCUITS AU CHOCOLAT BLANC ET À LA CARDAMOME DE VIRGINIE

170 g de chocolat blanc

125 g de beurre ramolli

100 g de cassonade

2 œufs

1 c. à soupe d'extrait de vanille

340 g de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cardamome moulue

1 pincée de sel

Sucre pour l'enrobage

Sucre à glacer pour l'enrobage

Virginie Mesguich, du Réseau des diplômés et des donateurs

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et mettre de côté.
3. Dans un grand bol, mélanger le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs et la vanille. Réserver.
4. Mélanger la farine, la poudre à pâte, la cardamome et le sel. Ajouter petit à petit les ingrédients secs au mélange à base de beurre, avec une cuillère en bois ou avec les mains. Ajouter le chocolat fondu.
5. Former la pâte en boudin, l'envelopper de pellicule plastique et la mettre au congélateur pendant 1 heure.
6. Sortir le boudin de pâte du congélateur et attendre une dizaine de minutes avant de le travailler.
7. Découper le boudin en 40 morceaux. Couper le boudin en deux dans le sens de la longueur, puis couper chaque demie en 20 morceaux, pour un total de 40 biscuits. Façonner en petites boules et rouler chacune d'abord dans le sucre, puis dans le sucre à glacer. Déposez sur une tôle à biscuits tapissée de papier parchemin en laissant 3 ou 4 cm entre chaque biscuit.
8. Cuire de 10 à 12 minutes, sans laisser les biscuits dorer.



AMARETTI AU CHOCOLAT DE VIRGINIE

125 g de poudre d'amande

50 g de sucre

1 blanc d'œuf

1 ½ c. à soupe de cacao

25 amandes entières émondées

Virginie Mesguich, du Réseau des diplômés et des donateurs

1. Préchauffer le four à 325 °F.
2. Dans un bol, déposer la poudre d'amande, le sucre, le blanc d'œuf et le cacao. Bien mélanger pour amalgamer le tout. Vous obtiendrez une texture un peu collante que vous pourrez alors modeler.
3. Façonner de petites boules d'environ la taille d'une balle de ping-pong. Déposer les biscuits sur une tôle tapissée de papier parchemin en prenant soin de les espacer. Presser légèrement les biscuits en y plaçant une amande émondée au centre.
4. Cuire 25 minutes, sans les laisser trop se colorer.
5. Laisser reposer quelques minutes sur la tôle, puis laisser refroidir complètement sur une grille.



« Une recette de l'inégalable
Martha Stewart! »

SABLÉS ÉCOSSAIS D'AMÉLIE

Amélie Michaud, du Service des activités culturelles

*¾ tasse de beurre salé de bonne
qualité, à la température ambiante*

¾ tasse de sucre

1 ¾ tasse de farine

¼ tasse de farine de riz

1. Préchauffez le four à 300 °F.
2. Huiler légèrement un moule de 8 po.
3. Avec un batteur électrique, crémér le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et aérien.
4. Ajouter les deux farines et continuer à battre brièvement, jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable mouillé.
5. Presser la pâte fermement dans le moule avec les doigts.
6. Cuire environ 1 heure, jusqu'à ce que le rebord du biscuit soit doré.
7. Éteindre le four.
8. Sortir la tôle du four et laisser les biscuits refroidir 10 minutes dans le moule.
9. Démouler et tailler en triangles.
10. Remettre les biscuits sur une tôle et placer dans le four éteint.
11. Laisser sécher au moins une heure dans le four éteint.



SABLÉS DE NOËL DE JULIE

1 tasse de farine

½ tasse de féculé de maïs

½ tasse de sucre à glacer

¾ tasse de beurre salé

1 blanc d'œuf

Sucre et amandes émincées
pour la décoration

« Mes filles et moi concoctons cette recette tout au long du mois de décembre pour en offrir à tous ceux que nous aimons. J'ai commencé cette tradition il y a environ 15 ans avec ma fille Éléa, qui a aujourd'hui 20 ans et qui est à sa deuxième année d'études en génie chimique à Polytechnique Montréal. Sa sœur de 9 ans, Marianne, participe à la confection des biscuits depuis quelques années. Chez nous, les sablés de Noël, c'est une tradition de mère en fille ! »

Julie Ouellette, de la Bibliothèque des lettres et sciences humaines

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Mélanger la farine, la féculé de maïs et le sucre à glacer.
3. Incorporer le beurre en le coupant avec deux couteaux jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse.
4. Travailler la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. C'est ici tout le secret de la recette : aucune machine ne peut remplacer la chaleur des mains, qui est essentielle pour l'obtention d'une pâte à biscuits sablée. Le truc de Julie : elle passe ses mains sous l'eau chaude juste avant de travailler la pâte.
6. Étendre la pâte à 0,5 cm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce. Choisir des emporte-pièces sans pointe, sinon les pointes ont tendance à brunir plus vite que le biscuit et on risque d'obtenir un biscuit brûlé sur les côtés. Ainsi, il vaut mieux opter pour un emporte-pièce en cœur plutôt qu'en étoile.
7. Badigeonner chaque biscuit de blanc d'œuf.
8. Saupoudrer d'un mélange de sucre et d'amandes émincées.
9. Cuire les biscuits sur une tôle de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement brunis.



BISCUITS AU CHOCOLAT CHAUD DE STEFANA ET DE CATHERINE

*1 tasse de beurre, à la
température ambiante*

½ tasse de lait

2 œufs

1 tasse de cassonade

½ tasse de chocolat en poudre

2 ¾ tasses de farine

*1 c. à soupe de bicarbonate
de soude*

*1 tasse de morceaux
de chocolat noir*

1 tasse de petites guimauves

Stefana Botez et Catherine Pineault, étudiantes
à l'École d'orthophonie et d'audiologie

1. Préchauffer le four à 350 °F et tapisser une tôle à biscuits de papier parchemin.
2. Fouetter le beurre, la cassonade et le chocolat en poudre pendant 1 minute.
3. Ajouter les œufs et continuer à mélanger.
4. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude à la spatule.
5. Ajouter les morceaux de chocolat et les guimauves.
6. Former des boules et les déposer sur la tôle.
7. Cuire de 9 à 11 minutes.
8. Laisser refroidir.



SAPIN DE NOËL AU THÉ MATCHA D'ANNIE

60 g de sucre à glacer

2 c. à thé de thé matcha

250 g de farine

1 pincée de sel

150 g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

Sucre pour la décoration

Pastilles de chocolat noir et perles de sucre argenté pour la décoration

Annie Riverin, du Bureau des communications et des relations publiques

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger le sucre et le thé.
3. Ajouter la farine tamisée et le sel.
4. Incorporer le beurre et les jaunes d'œufs.
5. Mélanger avec les mains pour former une boule de pâte.
6. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
7. Étaler la pâte sur un plan de travail. Vous pouvez commencer avec les mains pour aplatir la pâte si elle est trop ferme et ensuite passer au rouleau.
8. Abaisser à environ 6 mm d'épaisseur.
9. Découper les sablés à l'emporte-pièce.
10. Déposer sur une tôle à biscuits. Si désiré, enrober le pourtour de sucre.
11. Cuire environ 10 minutes.
12. Si désiré, recouvrir les biscuits refroidis de chocolat fondu et déposer des perles de sucre sur le chocolat avant que ce dernier fige.



BISCUITS TOBLERONE ET PENSÉE D'ORANGE DE STÉPHANIE

Stéphanie Shousha, étudiante en sciences biologiques

½ tasse de beurre

½ tasse de sucre

½ tasse de cassonade

1 œuf

*1 c. soupe de Grand Marnier
(facultatif)*

1 tasse de farine

½ c. à thé de poudre à pâte

*100 g de chocolat Toblerone,
haché*

½ c. à thé de zeste d'orange

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Faire fondre le beurre.
3. Ajouter le sucre et mélanger au batteur électrique.
4. Incorporer l'œuf et le Grand Marnier.
5. Ajouter la farine et la poudre à pâte.
6. Incorporer délicatement le chocolat Toblerone et le zeste, puis mélanger brièvement.
7. Réfrigérer la pâte de 15 à 30 minutes.
8. Rouler en boules et cuire 12 minutes.
9. Pour l'emblème de l'Université de Montréal, faire fondre du chocolat blanc et modeler en cercles. Réfrigérer 3 heures. Mélanger du chocolat blanc fondu, de la crème à 35 % et du colorant bleu. À l'aide d'une douille, dessiner le logo sur les cercles de chocolat blanc. Réfrigérer 3 heures. Coller les emblèmes sur les biscuits à l'aide d'une goutte de chocolat fondu.



BOULES AU RHUM DE STÉPHANIE

1 ½ tasse de sucre

2 c. à soupe de cacao non sucré

*2 tasses de chapelure de biscuits
Graham*

*1 tasse de pacanes finement
hachées*

*¼ tasse de rhum de Sainte-Lucie
(ou autre)*

*4 c. à soupe de sirop de maïs
foncé*

½ c. à thé d'extrait de vanille

Sucre pour enrober

Stéphanie Shousha, étudiante en sciences biologiques

1. Mélanger le sucre et le cacao.
2. Ajouter la chapelure et les pacanes.
3. Incorporer le rhum, le sirop de maïs et la vanille.
4. Rouler la pâte en boules de 1 po de diamètre.
5. Enrober les boules dans le sucre.



MACARONS AUX PACANES VERSION QUÉBÉCOISE DE SOPHIE

Coques

60 g de poudre d'amande

100 g de sucre à glacer

60 g (ou 2) blancs d'œufs, à la température ambiante

20 g de sucre

Colorant alimentaire, au choix

Crème de pacanes

45 g de pacanes hachées, presque en poudre

2,5 ml d'essence d'amande

2,5 ml d'huile neutre

10 ml de boisson à la crème d'érable Coureur des bois

Sophie Tremblay, du Département de physique

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Au robot culinaire ou dans un moulin à noix ou à café, réduire très finement les amandes en poudre et le sucre à glacer.
3. Tamiser ce mélange directement sur une tôle à biscuits, puis cuire de 5 à 7 minutes. Laisser refroidir.
4. Fouetter les blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre petit à petit tout en continuant de battre.
5. Verser quelques gouttes de colorant et bien lisser le tout au batteur.
6. Tamiser le mélange poudre d'amande-sucre à glacer sur les blancs d'œuf en l'incorporant à l'aide d'une spatule en silicone.
7. À l'aide d'une poche à douille, former de petites coques sur une tôle à biscuits. Laisser les coques reposer de 30 minutes à 1 heure dans un endroit sec.
8. Cuire de 10 à 12 minutes.
9. Pour la crème de pacanes, mélanger les ingrédients à la main pour en faire une pâte. Réfrigérer au moins 1 heure.

Pour terminer les macarons, étendre un peu de crème de pacanes sur la moitié des coques. Recouvrir d'une deuxième coque. Conserver les macarons au frais, puis laisser revenir à la température ambiante avant de servir.



BISCUITS À LA CANNELLE FOURRÉS AU CHOCOLAT NOIR DE CÉLINE

100 g de sucre à glacer

30 g de poudre d'amande

150 g de beurre non salé, en
pommade

4 g de fleur de sel

5 œufs

225 g de farine, tamisée

3 c. à thé de cannelle

250 g de chocolat noir, haché en
petits morceaux

250 ml de crème

Céline Trotobas, étudiante en traduction

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre et le sel à la spatule.
3. Une fois que l'appareil est homogène, ajouter les œufs un à la fois.
4. Incorporer la farine petit à petit. Réserver au frais pendant 1 heure.
5. Sortir la pâte du réfrigérateur quelques minutes avant de l'étaler au rouleau à l'épaisseur souhaitée. Découper des formes à l'emporte-pièce.
6. Sur la moitié des biscuits, découper un sapin au centre à l'aide d'un petit emporte-pièce.
7. Déposer les biscuits sur une tôle et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
8. Cuire de 10 à 15 minutes, puis laisser refroidir.
9. Pour la ganache, porter la crème à ébullition et la verser en trois fois sur le chocolat, en remuant pour obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir puis transférer dans une poche à douille.
10. Déposer une grosse noisette de ganache sur la moitié des biscuits et coiffer d'un second biscuit avec le découpage en sapin. Appuyer légèrement pour coller les deux biscuits ensemble.

Photos : Amélie Philibert

Produit par le Bureau des communications et des relations publiques et
imprimé au Service d'impression de l'Université de Montréal.

Décembre 2018.



CONCOURS DE BISCUITS DE NOËL 2018

Le Concours de biscuits de Noël a été lancé en 2015 à l'initiative de Marilou Garon, conseillère au Bureau des communications et des relations publiques. Dès le début, le chef cuisinier de l'UdeM et des professeurs de tous horizons ont accepté de faire partie du jury. Chaque année, le concours gagne en popularité et rallie un nombre croissant de membres des personnel administratif et de soutien, de professeurs et de chargés de cours, d'étudiants, y compris des étudiants étrangers. Merci de mettre la main à la pâte et de contribuer ainsi à l'ambiance des fêtes ! Une mention toute spéciale est adressée aux TGDE, aux TCTB et aux TA de l'Université qui partagent l'information et qui encouragent la participation au sein de leurs unités respectives.

« Le monde est fait de sucre et de poussière. »
– Alfred Döblin, *Berlin Alexanderplatz*