



RECETTES DE

Biscuits de Noël

2019

L'Université de Montréal ne peut être tenue responsable des biscuits brûlés, des assiettes cassées, des kilos ajoutés ou de tout autre incident relié à la confection des biscuits ici présentés.

Un grand merci à **Mélanie Marron**, du Bureau des communications et des relations publiques, pour les photographies.

Sincères remerciements à **Benoît Gougeon**, du Bureau des communications et des relations publiques, pour la page couverture de ce recueil.



Recette gagnante

Sablés algériens à la confiture d'abricot et à l'eau de rose

Sena Fares, *Direction des
finances*

- 100 g sucre
 - 100 g beurre ramolli
 - 1 œuf
 - 1 c. à thé de vanille
 - 1 pincée de sel
 - 2 c. à thé poudre à pâte
 - 250 g farine
 - Confiture, au choix (Sena utilise de la confiture d'abricots)
 - 2-4 c. à table d'eau de rose, au goût
1. Battre en crème le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf, puis continuer à battre. Ajouter la vanille.
 2. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter graduellement le mélange d'ingrédients secs au mélange de beurre.
 3. Faire une boule avec la pâte, la recouvrir de pellicule plastique puis réfrigérer 30 minutes.
 4. Préchauffer le four à 350°F.
 5. Abaisser la pâte à une épaisseur de 2 mm. Découper à l'emporte-pièce en utilisant, pour la moitié des biscuits, un emporte-pièce avec un trou au centre. Déposer sur une tôle à biscuits garnie de papier parchemin.
 6. Cuire 10-12 minutes en surveillant bien afin de ne pas trop les faire cuire. Laisser refroidir sur une grille.
 7. Mélanger la confiture avec l'eau de rose jusqu'à l'obtention d'une consistance visqueuse. Tartiner la moitié des biscuits (ceux sans les trous!) avec de la confiture. Recouvrir d'un biscuit troué.



Bonshommes et bonnes femmes en pain d'épice

Nathalie Andrade, IVADO

- 2/3 tasse de beurre non salé à la température pièce
 - 125 ml de cassonade
 - 1 œuf
 - 30 ml de lait
 - 2 ml de vanille
 - 5 ml de bicarbonate de soude
 - 375 ml de farine
 - 5 ml de cannelle en poudre
 - 2 ml de muscade en poudre
 - 2 ml de gingembre en poudre
 - 1 ml de clou de girofle en poudre
 - Le zeste d'une demi-orange
1. Fouetter le beurre avec la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et incorporer l'œuf.
 2. Ajouter le lait, la vanille, le zeste, les épices et le bicarbonate et mélanger.
 3. Ajouter la farine et bien mélanger pour l'incorporer au mélange humide.
 4. Former une boule et la réfrigérer au moins 30 minutes, enveloppée dans une pellicule plastique.
 5. Préchauffer le four à 375 °F.
 6. Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 0.5 cm à l'aide d'un rouleau à pâte et tailler les biscuits à l'emporte-pièce.
 7. Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin et cuire de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
 8. Laisser refroidir sur une grille.



Biscuits tendres chocolat et orange

Agnès Anger, *École
d'architecture*

- 1 ¼ tasse de beurre, ramolli
- 2 tasses de sucre
- 2 œufs
- 2 tasses de farine tout-usage
- 3/4 tasse de poudre de cacao non sucré
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse de morceaux d'écorce d'orange

1. Préchauffer le four à 175°C (350°F)
2. Dans un grand bol à mélanger, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux, puis y fouetter les œufs et la vanille.
3. Tamiser la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel et les incorporer au mélange avec le batteur, à basse vitesse.
4. Incorporer les pépites de chocolat et l'écorce d'orange avec une cuillère en bois. Disposer des cuillères à thé comblées de pâte sur des plaques à biscuits.
5. Faire cuire les biscuits pendant 8 à 9 minutes (NE PAS trop les cuire! Ils seront alors tendres. Ils gonfleront pendant la cuisson et s'affaisseront en refroidissant.)
6. Les laisser refroidir un peu sur la plaque à biscuits, puis les placer sur une grille pour les faire refroidir entièrement



Biscuits allemands de Sabine

Laura Auclair-Lauzon,
Direction des budgets

- 2 $\frac{3}{4}$ tasses de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- Pincée de sel
- 2 œufs
- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de noix de pacane hachées

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le sel, les œufs, le beurre et la vanille.
2. Avec les mains, former une pâte homogène.
3. Y intégrer les noix de pacane.
4. Séparer la pâte en deux et former deux cylindres de pâte d'environ 5 cm de diamètre.
5. Réfrigérer pour au moins 2 heures.
6. Préchauffer le four à 400°C.
7. Couper le cylindre en biscuits d'environ 1 cm d'épaisseur.
8. Placer les biscuits sur une plaque.
9. Cuire au four 12 minutes, retournant les biscuits à la mi-cuisson ou lorsqu'ils sont dorés.



Biscuits framboise et chocolat blanc

Annabelle Bourgault-Bertrand
et Chloé Drapeau, *étudiantes*

- 2 tasses et 1/8 de farine non blanchie
- 1 ½ c. à thé de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- ¾ tasse de beurre
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de framboises
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- vanille

1. Mélanger la farine, la fécule de maïs, le sel et le soda à pâte. Réserver.
2. Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les oeufs et la vanille.
3. Ajouter les framboises.
4. Réfrigérer la pâte au moins 30 min.
5. Former de petites boules à l'aide de cuillères.
6. Cuire 12 à 15 minutes à 350°F.
7. Décorer de chocolat blanc fondu, si désiré, une fois les biscuits refroidis.



Spirales pacane et caramel

Annabelle Bourgault-Bertrand
et Chloé Drapeau, *étudiantes*

Caramel

- 55 g beurre
- 55 g sucre
- 15 ml d'eau
- 0.5 ml sel
- 25 g noix de pacane hachées

Biscuits

- 300 g de farine non blanchie
- 1 ml de sel
- 170 g de beurre
- 160 g de sucre
- 1 oeuf
- Vanille

Caramel

1. Mélanger le beurre, le sucre et l'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que le sucre soit de couleur dorée.
2. Verser le sucre chaud sur un papier parchemin et mélanger avec les noix de pacane. Une fois le mélange durci, hacher le caramel et le réserver.

Biscuits

1. Mélanger la farine et le sel, puis réserver.
2. Crémer le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.
3. Incorporer la farine à basse vitesse.
4. Incorporer le caramel haché à la cuillère.
5. Façonner la pâte en rouleau. Réfrigérer 2 heures.
6. Couper le rouleau en tranches d'environ 5 mm et déposer sur une tôle tapissée de papier parchemin.
7. Cuire au four à 350°F 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Biscuits aux épices hivernales, ganache fouettée chocolat-orange

Katherine Cook, *Département d'anthropologie*

Biscuits

- 1 tasse de sucre
- 4 cuillères à thé de baies de genièvre, moulues
- 3 tasses de farine tout usage
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de noix de muscade
- ½ cuillère à thé de gingembre
- ¼ cuillère à thé de girofle
- ¼ de cuillère à thé de cardamome
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre
- 2 jaunes d'oeuf, battus
- 6 cuillères à table de lait de poule
- ½ cuillère à thé d'extrait de rhum

Ganache

- 1 ½ tasse de crème
- ½ tasse de cassonade
- ½ cuillère à café de cardamome
- 1 ½ tasse de chocolat (noir ou à volonté)
- 3 cuillères à café de zeste d'orange

1. Moudre le genévrier (avec un moulin à épices ou à café), le tamiser et le mélanger avec le sucre. Laissez infuser pendant la nuit.
2. Mélanger la farine, les épices, la poudre à pâte et le sel.

3. Crémer le beurre, ajouter le sucre graduellement, en battant entre les ajouts. Ajouter les jaunes d'oeuf, bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs en alternance avec le lait aromatisé à l'extrait de rhum.
4. Refroidissez la pâte pendant au moins une heure ou toute la nuit. Abaisser à ¼ de pouce d'épaisseur sur une planche légèrement farinée. Couper avec des emporte-pièce de votre choix.
5. Préchauffer le four à 350 °F. Cuire sur des plaques à biscuits tapissées de papier sulfurisé pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laissez-les refroidir complètement.
6. Pour la ganache, faites chauffer la crème, la cassonade et la cardamome jusqu'à ce qu'ils mijotent (ne les portez pas à ébullition). Hachez le chocolat finement et ajoutez le zeste d'orange. Versez la crème chaude sur le chocolat et laissez reposer 2 minutes, puis remuez doucement jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. Laissez refroidir pendant 1-2 heures jusqu'à épaississement.
7. Fouetter à l'aide d'un mélangeur jusqu'à ce que la ganache devienne brun clair et mousseuse (veillez à ne pas trop fouetter, sinon la ganache deviendra granuleuse).
8. Garnir la moitié des biscuits avec la ganache, recouvrir d'un deuxième biscuit et décorer, au choix, avec du glaçage royal.



Biscuits noirs et blancs

Myriam de Lorimier, *École de réadaptation*

- 1 t. beurre mou
- 1 ¼ t. sucre
- 1 t. cacao non sucré
- ½ c. thé bicarbonate de soude
- 1/8 c. thé sel
- 2 oeufs
- 1 c. table sirop de maïs
- 2 c. thé vanille
- 2 ½ t. farine
- 1 ½ t. pépites de chocolat blanc
- ½ t. pépites de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 350°F. Graissez des tôles à biscuits.
2. À l'aide d'un mélangeur à main, battre en crème le beurre et le sucre à la vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et crémeux.
3. Baisser la vitesse et ajouter le cacao, le bicarbonate de soude et le sel, puis battre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.
4. Ajouter les œufs, le sirop de maïs et la vanille puis bien battre de nouveau.
5. Ajouter la farine et mélanger à la cuillère pour bien incorporer. Ajouter délicatement les pépites de chocolat.
6. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, déposer des boules de pâte sur les tôles graissées, en laissant 2 pouces et demi entre chaque biscuit.
7. Faire cuire au centre du four de 9 à 12 minutes; ne pas trop cuire! Laisser reposer les biscuits 3 minutes sur la tôle à la sortie du four, puis les transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement.



Biscuits au romarin et au citron

Philippe Demers, *Réseau des donateurs et des diplômés*

- 500 ml (2 tasses) de farine
 - 160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de sucre à glacer
 - 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
 - 250 ml (1 tasse) de beurre froid non salé, coupé en cubes
 - 30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, haché très finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de zeste de citron
 - 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

Glaçage

- 1 blanc d'œuf
 - 1.5 t. de sucre en poudre
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille
1. Combiner les ingrédients secs dans le bol d'un robot culinaire et mélanger 30 secondes.
 2. Ajouter le reste des ingrédients en actionnant le robot par touches successives, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Si nécessaire, travailler un peu la pâte avec les mains.
 3. Déposer la pâte entre 2 feuilles de papier parchemin et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser jusqu'à 0,32 ou 0,64 cm ($\frac{1}{8}$ ou $\frac{1}{4}$ po) d'épaisseur.
 4. Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la texture soit plus ferme.
 5. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
 6. Découper la pâte avec des emporte-pièce préalablement farinés. Disposer les biscuits sur une plaque antiadhésive ou tapissée de papier parchemin en laissant 2,5 cm (1 po) entre chacun. Pour obtenir un résultat optimal, cuire une plaque à la fois.
 7. Cuire de 15 à 20 minutes, selon la grosseur et l'épaisseur des biscuits. Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique.
 8. Fouetter tous les ingrédients du glaçage, ajouter de l'eau si le glaçage n'est pas assez liquide
 9. Ajouter le glaçage une fois que les biscuits sont complètement froids.



Sablés végétaliens

Agnès Douard, *Faculté de médecine*

- 80 g d'huile ou de margarine végétale
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine

Version au citron

- Zeste d'un citron finement râpé
- 2 cuillères à soupe de jus de citron + 2-4 cuillères à soupe d'eau

Version à la cannelle et au chocolat

- 70 g pépites de chocolat
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 4-6 cuillères à soupe d'eau

1. Mélanger l'huile et le sucre au fouet à main;
2. **Sablés au citron** : ajouter le mélange de zeste-jus-eau;
3. **Sablés cannelle-chocolat** : ajouter pépites-cannelle-eau;
4. Ajouter petit à petit la farine et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène ;
5. Étaler la pâte obtenue au rouleau, puis découper la pâte à l'emporte-pièce;
6. Arranger les biscuits sur une plaque;
7. Cuire à 350 °F pendant 15 minutes puis laisser reposer sur une grille jusqu'à refroidissement.



Le Chocochapin

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

- 1 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
 - 1/4 tasse de cacao
 - 1/4 tasse de pépites de chocolat
 - 1/4 tasse de canneberges
 - 1/4 c. à thé de sel
 - 1/4 c. à thé de cannelle
 - 3/4 tasse de beurre non salé, ramolli
 - 3/4 tasse de sucre à glacer
1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le sel et la cannelle. Réserver.
 2. Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre à glacer. Incorporer les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Former 1 disque et l'envelopper de pellicule de plastique. Réfrigérer environ 30 minutes.
 3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
 4. Sur un plan de travail généreusement fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 6 mm. À l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte à biscuits.
 5. Répartir les biscuits sur les plaques. Cuire au four, une plaque à la fois, 12 minutes. Laisser refroidir complètement.
 6. Saupoudrer les Chocochapin de sucre en poudre.



Scones canneberges-citron

Dayana Lavoile, *Vice-rectorat aux affaires internationales et à la francophonie*

- 2 tasses de farine blanche tout usage (non traitée, non blanchie)
 - 2 c. à soupe de sucre
 - 1 c. à soupe de poudre à lever
 - ½ c. à thé de sel
 - 170 g de beurre bien froid
 - 2 œufs battus
 - ¼ tasse de lait 2 %
 - 1/4 tasse de crème 10 %
 - ½ tasse de canneberges séchées
 - Le zeste de 2 citrons
 - 1 œuf battu, pour la dorure
1. Bien mélanger les 4 premiers ingrédients secs.
 2. Incorporer le beurre froid à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit en morceaux de la grosseur de petits pois.
 3. Combiner les œufs, le lait, la crème et le zeste et les ajouter aux ingrédients secs. Mélanger légèrement la pâte avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle se tienne un peu et qu'il ne reste presque plus de matière sèche au fond du bol. Ajouter les canneberges.
 4. Verser la pâte sur une surface farinée et la façonner légèrement pour former un gros pâton. Aplatir pour former un cercle de 2 cm d'épaisseur et d'environ 10 à 12 cm de diamètre. Avec un long couteau, diviser le cercle en triangles.
 5. Transférer sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé. Dorer chaque scone avec l'œuf et saupoudrer de sucre. Cuire environ 20 minutes à 475°F.



Biscuits tendres aux pépites de chocolat

Victor Moissonnier, *Direction des immeubles*

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, fondu
- 250 ml (1 tasse) de cassonade tassée
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- 195 g (7 oz) de chocolat au lait ou mi-sucré, haché grossièrement

1. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger le beurre avec la cassonade et le sucre à la cuillère de bois. Ajouter l'oeuf et le jaune d'oeuf. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs et le chocolat. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou toute une nuit.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 45 ml (3 c. à soupe), former des boules de pâte. Déposer 5 à 6 boules de pâte par plaque en les espaçant.
5. Cuire au four, une plaque à la fois, de 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés tout autour, mais encore très moelleux au centre. Laisser refroidir sur la plaque.



Biscuit croustillant au quinoa choco-noix

Éric Monette, *Faculté de droit*

- 110 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre doux ramolli
 - 85 g ($\frac{1}{3}$ tasse) de sucre de coco (ou cassonade bien tassée)
 - 1 oeuf
 - 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
 - 75 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de farine tout usage non blanchie
 - 75 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de farine de blé entier
 - 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 - 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de cannelle moulue
 - 60 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de quinoa blond (non cuit)
 - 100 g (4 oz) de brisures de chocolat
 - 40 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de noix de Grenoble hachés grossièrement
1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
 2. Dans un grand bol, mélanger le beurre avec le sucre de coco afin d'obtenir une texture lisse et crémeuse.
 3. Ajouter l'oeuf et la vanille puis battre jusqu'à consistance homogène.
 4. Dans un autre bol mélanger les ingrédients secs (farines, poudre à pâte, quinoa et cannelle).
 5. Intégrer graduellement les ingrédients secs au mélange de beurre et bien mélanger.
 6. Ajouter les brisures de chocolat et les noix.
 7. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, façonner des boules de 3 cm (1 $\frac{1}{4}$ po.) avec 30 ml (2 c. à soupe) de pâte. Les aplatir légèrement en prenant soin de les espacer d'environ 5 cm (2 po.).
 8. Cuire au four environ 15 minutes pour qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir 1 minute puis transférer les biscuits sur une grille. On peut décorer en ajoutant quelques brisures sur le dessus de chaque biscuit pendant qu'ils sont encore chauds.



Biscuits végétaliens à la betterave, à l'érable et au chocolat blanc

Éric Monette, *Faculté de droit*

- 120 ml (½ tasse) de purée de betteraves cuites
- 60 ml (¼ tasse) d'huile de canola
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 2,5 ml (½ c. à thé) de vinaigre de cidre de pommes
- 1,25 ml (¼ c. à thé) d'extrait de vanille
- 145 g (1¼ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
- 55 g (¼ tasse) de sucre d'érable (ou cassonade bien tassée)
- 65 gr (⅓ tasse) de brisures de chocolat blanc
- Sucre à glacer (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, bien mélanger la purée de betteraves, l'huile de canola, le sirop d'érable, l'extrait de vanille et le vinaigre de cidre de pommes.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre.
4. Incorporer les ingrédients liquides dans les ingrédients secs puis battre jusqu'à consistance homogène.
5. Incorporer les brisures de chocolat.
6. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, façonner des boules de 3 cm (1 ¼ po.) avec 30 ml (2 c. à soupe) de pâte. Les aplatir légèrement en prenant soin de les espacer d'environ 5 cm (2 po.).
7. Cuire au four 10 à 12 minutes. Laisser refroidir 1 minute puis transférer les biscuits sur une grille.
8. On peut décorer en saupoudrant le sucre à glacer avec un tamis.



Biscuits de Noël au gingembre glacés au rhum

Évelyne Muhire, *Institut de
recherche en immunologie et
en cancérologie*

- 6 c. à soupe de beurre non sale, température pièce
- 1/3 tasse + 2 c. à soupe de cassonade foncée
- ¼ tasse de mélasse
- 1 oeuf
- 1 3/4 tasses + 2 c. à soupe de farine tout usage
- 1 c. à soupe de cacao en poudre
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Glaçage

- 2/3 tasse de sucre à glacer
- 1/8 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à soupe de beurre non sale, fondu
- 2 c. à soupe de rhum brun
- 1 c. à thé d'eau chaude

1. Préchauffez le four à 375 °F. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin et réserver.
2. Placez le beurre, le sucre et la mélasse dans le bol d'un batteur sur socle et battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'œuf et continuer à battre jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

3. Tamiser la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, le sel et le poivre dans le bol du batteur et mélanger à basse vitesse. Une fois le mélange obtenu, faites basculer la pâte sur une surface de travail légèrement farinée et pétrissez doucement. Abaisser la pâte de sorte qu'elle soit d'environ 1/4 pouce / 0,5 cm d'épaisseur. Si la pâte est très molle, vous devrez la refroidir.
4. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Transférer les biscuits sur les plaques à pâtisserie tapissées, espacées les unes des autres de 1 cm environ. Reforme une boule de pâte avec les retailles et couper les biscuits jusqu'à ce que toute la pâte soit épuisée.
5. Cuire au four pendant 9 minutes, en tournant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient fermes au toucher. Ils continueront à se raffermir au fur et à mesure qu'ils refroidissent, aussi ne soyez pas tenté de les faire cuire plus longtemps.
6. Pendant la cuisson des biscuits, préparer le glaçage. Tamiser le sucre en poudre et la cannelle dans un petit bol. Ajouter le beurre fondu, le rhum et l'eau et mélanger avec une cuillère jusqu'à consistance lisse. Ajoutez de l'eau tiède au besoin - ce devrait être la consistance du miel qui coule.
7. Sortez les biscuits du four, laissez-les refroidir pendant 5 minutes, puis badigeonnez le glaçage avec un pinceau à pâtisserie ou tremper les biscuits directement dedans. Les biscuits doivent être chauds lors de cette étape. Transférer sur une grille pour refroidir les biscuits complètement.
8. Les biscuits se conserveront jusqu'à 5 jours dans un contenant hermétique.



Biscuits tendres aux épices

Marion Portenguen, *Réseau
des donateurs et des
diplômés*

- 2 ¼ tasses farine
- 1/2 sachet levure chimique (remplaçable par de la poudre à pâte)
- 1/2 tasse beurre salé
- 1/3 tasse sucre blanc
- 2/3 tasse sucre brun
- 1 pincée de sel
- 1 c. thé vanille
- 1 cuillère à thé de mélange quatre épices
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 2 oeufs
- Pépites de chocolat, au goût

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs (farine, levure chimique, sel et les épices) – réserver.
3. Dans un autre bol, mélangez le beurre et les différents sucres (brun, blanc et vanillé).
4. Ajouter les ingrédients secs.
5. Ajouter les œufs.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Sur une plaque, couverte de papier parchemin, à l'aide d'une cuillère, déposer des boules de pâte légèrement aplaties et espacées entre elles.
8. Cuire 10-12 min à 350°F.



Rochers coco-choco (végétaliens)

Virginie Soffer, *Bureau des
communications et des
relations publiques*

- 125 grammes de noix de coco râpée
 - 105 grammes de sucre
 - 7 cuillères à soupe d'[aquafaba](#)
 - 16 pastilles de chocolat
 - ½ cuillère à café d'extrait de vanille
1. Préchauffer le four à 375°F.
 2. Mélanger la noix de coco, le sucre, l'aquafaba et l'extrait de vanille.
 3. Former 16 petites boules et insérer dans chacune d'elle une pastille de chocolat.
 4. Faire cuire 13 minutes.

Blogue végétalien de Virginie : courgettechocolat.com



Biscuits à l'avoine et aux raisins

Sylvie Talbot, *Faculté de médecine dentaire*

- 2 tasses de gruau
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre (ou de cassonade)
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de graisse
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 œuf battu
- ¼ tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de raisins secs

1. Mélanger le gruau, la farine, le sucre et le sel.
2. Faire fondre le beurre et la graisse.
3. Ajouter aux ingrédients secs et bien mélanger.
4. Dissoudre le bicarbonate dans un peu d'eau bouillante.
5. Ajouter à ce mélange de bicarbonate, l'œuf, le lait et la vanille.
6. Mélanger et ajouter aux ingrédients secs.
7. Terminer en ajoutant les raisins secs.
8. Déposer par cuillerées à soupe sur une tôle à biscuits.
9. Laisser des espaces entre les cuillerées car la pâte s'étend beaucoup durant la cuisson.
10. Cuire 15 minutes à 350°F.
11. Vérifier et poursuivre au besoin quelques minutes.



Boules aux grains de chocolat

Sophie Tremblay,
Département de physique

- 1 tasse farine tout usage
 - 1 tasse de pacanes hachées finement
 - 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré
 - 3/4 de tasse de beurre ramolli
 - 1/2 tasse de sucre à glacer
 - 1/4 de c. à thé de sel
 - 3/4 de c. à thé de vanille
 - 2 c. à table d'eau froide
12. Mélanger la farine, les pacanes et 1 tasse de grains de chocolat et bien brasser.
 13. Battre le beurre en crème. Ajouter le sel, la vanille et l'eau.
 14. Incorporer graduellement le mélange de farine.
 15. Façonner des boules de 3/4 de pouce.
 16. *Réfrigérer 15 à 30 minutes pour un meilleur résultat... si le mélange est trop « tiède » les biscuits seront « plats »*
 17. Déposer sur une plaque à biscuit non graissée.
 18. Cuire au four à 325 °F 20 minutes ou jusqu'à ce que les côtés commencent à peine à dorer.
 19. Laisser refroidir complètement.
 20. **Facultatif : tremper les biscuits dans le chocolat fondu.** Faire fondre partiellement du chocolat (65% ou plus) au bain-marie. Retirer du feu et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Enrober la moitié de chaque boule dans le chocolat. Mettre 1/2 pacane sur chaque biscuit enrobé. Réfrigérer pour raffermir le chocolat.
 21. Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou dans un endroit frais.