

Biscuits de Pâques avec glaçage au sucre



Même le lapin de Pâques sera tenté par ces délicieux sablés au beurre, garnis d'un glaçage au sucre coloré au look de Pâques!

Confectionner des biscuits n'est pas une activité réservée aux fêtes de Noël, on peut aussi en faire à Pâques. Un plaisir pour toute la famille, car même les plus jeunes peuvent aider à les découper et à les décorer.

Pour la décoration, deux options s'offrent à vous: pour ceux qui choisissent la variante simple, il suffit de décorer les biscuits en forme de carotte, d'œuf ou de lapin avec du glaçage et des granulés en sucre colorés. Pour les plus ambitieux, il est également possible d'utiliser une poche à douille, une méthode un peu plus complexe. Avec cette dernière, les biscuits sont définitivement trop beaux pour être cachés!

Pâte brisée

- 240 g de farine blanche
- 100 g de sucre
- 1 prise de sel
- 1 cc d'extrait de vanille
- $\frac{3}{4}$ cc de zestes de citron
- 200 g de beurre
- 1 œuf
- Emporte-pièces pour biscuits avec motif (de Pâques) au choix

Glaçage au sucre

- 240 g de sucre glace (en option, 2 à 4 cs de plus pour la décoration avec une poche à douille)
- 2 cs de jus de citron
- 3 à 5 cc d'eau
- Colorants alimentaires en pâte selon les goûts (voir astuce)
- Granulés en sucre selon les goûts

Pâte brisée

1. Mélangez tous les ingrédients dans une jatte et pétrissez-les rapidement sur le plan de travail pour obtenir une pâte brisée uniforme (si la pâte est trop humide, ajoutez un peu de farine. Elle doit se détacher facilement du récipient et

des mains).

2. Formez une boule de pâte, aplatez-la, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 et 2 heures.
3. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et chemisez deux plaques de papier sulfurisé.
4. Enfarinez le plan de travail et abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur. Découpez les biscuits, déposez-les sur les plaques préparées et cuisez-les au milieu du four pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Laissez refroidir complètement les biscuits et, entre-temps, préparez le glaçage au sucre.

Glaçage au sucre

1. Tamisez le sucre glace dans un récipient. Ajoutez le jus de citron, puis petit à petit l'eau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée (le glaçage doit s'étaler facilement, mais ne doit pas être trop liquide).
2. Répartissez le glaçage au sucre dans plusieurs petits bols et ajoutez-y différents colorants alimentaires (ceux qui souhaitent décorer leurs biscuits plus tard avec une poche à douille mettent une portion du glaçage sans colorant de côté).

Important : pendant la décoration, recouvrez les bols avec du papier de ménage humide pour éviter que le sucre ne se cristallise.

1. À l'aide d'une cuillère à café ou d'un couteau, répartissez le glaçage sur les biscuits et décorez-les de granulés en sucre si vous le souhaitez. **Alternative:** tamisez environ 2 à 4 cs de sucre glace dans le glaçage blanc pour obtenir une consistance plus épaisse. Versez le glaçage dans une poche à douille et décorez les biscuits.
2. Laissez sécher complètement les biscuits et conservez-les dans un récipient hermétique.

Astuce: les colorants alimentaires en pâte sont les plus appropriés, car ils ne modifient pas la consistance du glaçage. Ceux qui préfèrent travailler avec des colorants liquides doivent ajouter un peu moins d'eau au début et en rajouter si nécessaire après la coloration.

Pour obtenir la consistance parfaite d'un glaçage, il faut de toute façon y aller un peu au feeling, car selon le type de sucre glace, on doit y ajouter un peu plus ou un peu moins de liquide.

Temps de préparation: environ 2 heures 30 minutes (refroidissement exclu)