

MAISON DE NOËL

Destination Comminges Pyrénées

À CROQUIER !



Un atelier de Noël qui allie
créativité et gourmandise.
**Allez vous relever le
challenge : Let's make a
Gingerbread house ?**

Ce grand classique de Noël
dans les pays anglosaxons
s'invite dans nos préparatifs
de fête.



Destination
**COMMINGES
PYRÉNÉES**

Montrebeau
Boulogne-sur-Garonne
Saint-Gaudens
Villenave-Biarritz
Fagnac

RECETTE

LES USTENSILES

- Rouleau à pâtisserie
- Farine pour le plan de travail
- Emporte-pièces de Noël
- Roulette à pizza ou couteau ou spatule plate pour découper la maison avant cuisson
 - Une plaque à four ou à biscuit pour la cuisson
 - Papier cuisson
- 6 petites poches à douille pour la glace royale et pour le glaçage.
- Un plateau pour poser la maison ou un carton.

LES INGREDIENTS

Biscuit : 250g de beurre - 200g de sucre roux - 7 cuillères à soupe de miel - 600g de farine - 2 cuillères à café de bicarbonate de soda - 4 cuillères à café de gingembre - 1 pincée de sel.

Décoration :

Glace royale : 2 blancs d'œuf - 500g de sucre glace - du colorant alimentaire si on veut colorer la glace royale.

Des bonbons et chocolats pour décorer la maison (choisir selon vos envies !)

Prévoyez un plateau, un carton, un support (vous pouvez le recouvrir d'une feuille blanche pour faire la base de la neige) vous y déposerez la maison dessus et ferez les décors autour de la maison si vous voulez (sapins, bonhommes...)

LES CUISSONS

Temps de préparation : 6h au total (vous pourrez réaliser cette maison en 3 étapes/3fois comme dans cet article)

Temps de repos : le biscuit 10min le temps qu'il refroidisse, le glaçage 30 min le temps qu'il prenne

Temps de cuisson : 15 min pour la maison et 10 min pour les petits biscuits

Étape 1. Faire le biscuit :

Préchauffez le four à 200°C

-Fondre le beurre, le sucre roux et le miel dans une casserole.

-Dans un bol mélangeur, mettez la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre et la pincée de sel.

-Ajoutez le mélange du beurre fondu au mélange de la farine et formez une pâte, si besoin ajoutez à 2 cuillères d'eau.

Étape 2. Réalisation des pièces en biscuit :

Étalez la pâte au rouleau, épaisseur 3 mm environ, il faut que ce soit épais pour que ça soit plus solide, aidez vous du patron fourni par l'office de tourisme pour découper les pièces de biscuit.

Mettez à plat sur plaque de four et sur papier cuisson, cuire à 200°C pour 12 minutes environ (selon votre four cela peut-être un peu plus ou un peu moins, il faut que le biscuit soit coloré)

Laissez refroidir.

Étape 3. Préparation de la décoration.

Mettez vos bonbons et chocolats dans des bols différents, par couleur, par genre de bonbons ou genre de chocolats ...

Préparer la glace royale pour faire l'effet neige, elle sert avant tout à coller les murs de la maison et les décors comme les bonbons sur la maison. La texture ne doit pas couler, on la mettra dans un cornet en papier ou une poche à douille donc il ne faut pas qu'elle coule mais il faut qu'on puisse presser la poche/cornet pour déposer la glace royale sur les parties à assembler.

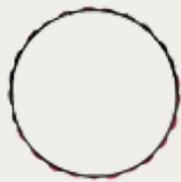
Pour la glace royale, mélanger les blancs d'œuf et le sucre glace avec une cuillère ou petit fouet, ne versez pas le sucre d'un coup, incorporez le dans les blancs. Ajoutez du colorant alimentaire si vous souhaitez faire différentes couleurs, répartissez dans des petits bols une petite quantité de glace royale et colorez du plus clair au plus foncé pour éviter de gaspiller la glace royale.

Étape 4 . A votre imagination pour faire la maison en pain d'épice de vos rêves !!!

A VOUS DE JOUER !



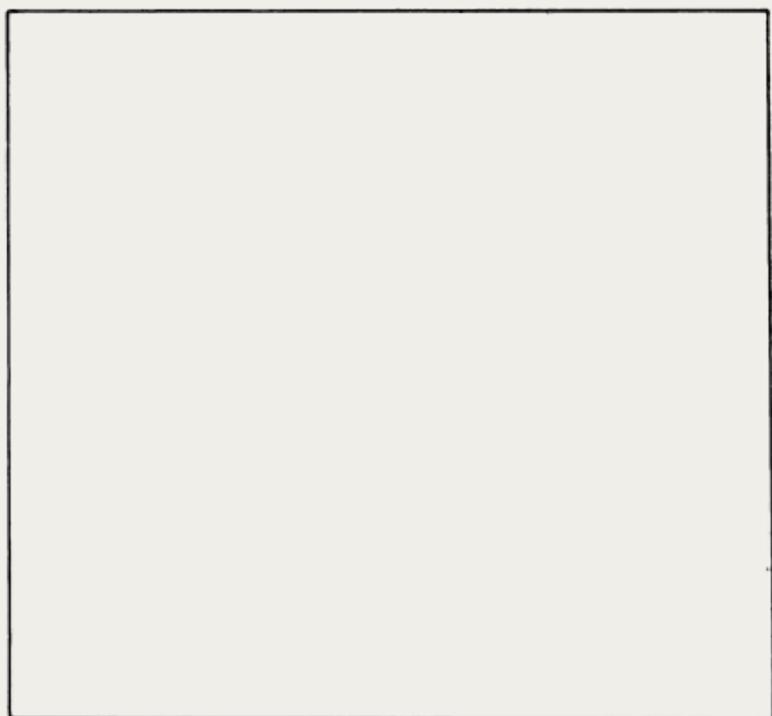
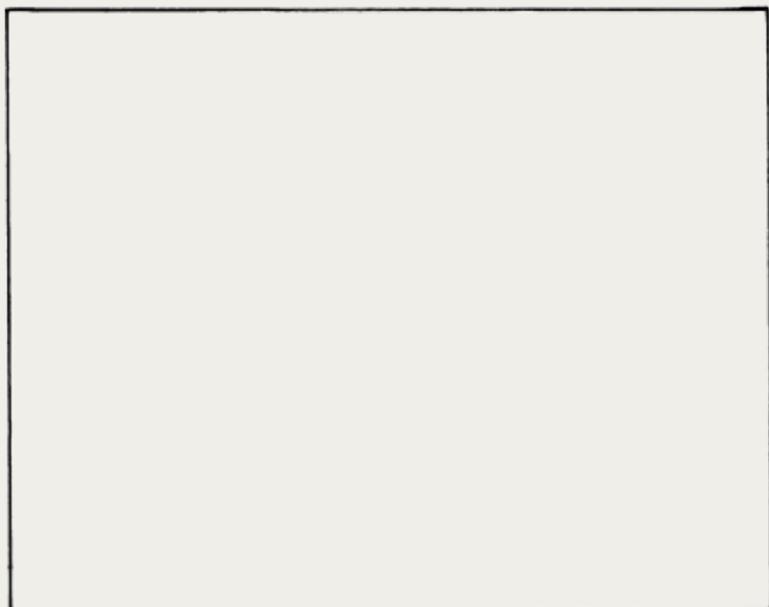
DEVANT



PATRON

DERRIÈRE

CÔTÉ
x 2



TOIT
x 2