

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2017)  
**Heft:** 96

**Rubrik:** Recette : biscuits trop bons au sirop d'érable, noisettes et airelles

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

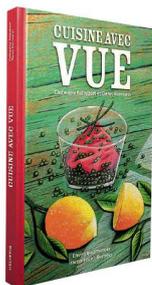
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

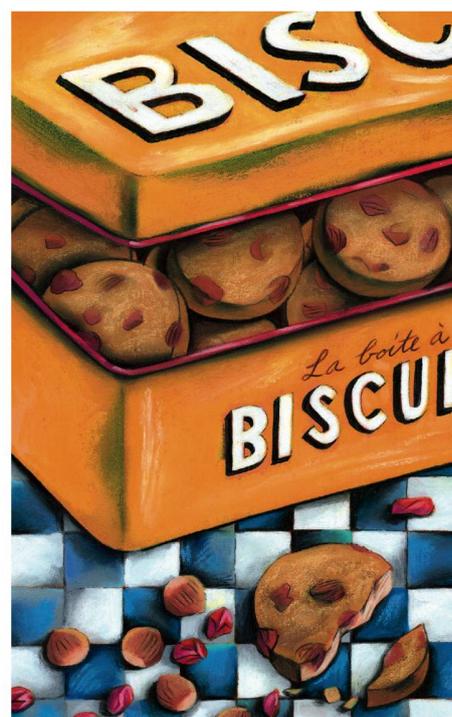
**Download PDF:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



# Biscuits trop bons au sirop d'érable, noisettes et airelles

«Mettez vos biscuits dans une boîte métallique hermétique. Ils se conservent jusqu'à cinq jours.»

Pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 280 g de farine
- 170 g de beurre laissé à température ambiante
- 150 g de sucre de canne brut ou de cassonade
- 70 g de noisettes entières
- 60 g d'airelles séchées
- 3 cs de sirop d'érable (environ 65 g)
- 1 œuf
- 2 pincées de sel

### PRÉPARATION

Battez 170 g de beurre avec 150 g de sucre de canne brut, 3 cs de sirop d'érable et 2 pincées de sel en une crème épaisse. Incorporez 1 œuf en continuant de battre. Ajoutez 70 g de noisettes entières, 60 g d'airelles séchées et 280 g de farine, et mélangez le tout. Divisez la pâte en deux et confectionnez deux boudins que vous emballez chacun dans du film plastique. Réservez au congélateur pendant 1 heure (ou alors au frigo pendant 5 à 6 heures). Préchauffez le four à 200° C (T7). Sortez les boudins de leur film plastique et découpez-les en tranches de 5 à 7 mm d'épaisseur.

Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire à 180° C (T6) jusqu'à coloration (environ 20 minutes). Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir sur une grille.

### SUGGESTION

Variez les plaisirs en remplaçant les airelles par des raisins secs ou des pépites de chocolat. Ou, alors, faites des sablés au gingembre en remplaçant les airelles et les noisettes par 1 ½ cs de gingembre en poudre et 70 g de gingembre confit au sucre, haché menu.

# LE PLAISIR D'OFFRIR LE BON CADEAU

BONS  
PISCINES,  
MASSAGE,  
SÉJOUR

