

Galettes suédoises Pour 25 galettes environ

100 g de flocons d'avoine
150 g de sucre en poudre
90 g de beurre
1 œuf
35 g de farine
1 c. à café de levure chimique
3 gouttes de vanille liquide

Préparation

1. Bien mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
2. Laisser cette préparation reposer pendant 2 heures.
3. Disposer ensuite la pâte sous forme de petites boules sur du papier cuisson.
4. Cuisson au four pendant 10 min à 200°C.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille pendant 30 min.
environ ; Dégustez !

Croquants aux amandes sur pâte sablée (6 personnes)

Pour la pâte :

250g de farine ; 125g de beurre mou ; 125 g de sucre ; 1 jaune d'œuf

Pour la nougatine :

125 g d'amandes effilées ; 1 c. à soupe de miel ; 80 g de sucre ; 70 g de beurre

Préparation :

1. **Pâte sablée :** Mettre la farine, le beurre, le sucre et le jaune d'œuf dans un bol de mixer et mixer environ 10 sec. (ou travailler la pâte à la main)
Sortir la pâte du mixer et la mettre en boule sans trop malaxer et réserver au frais au moins 1 heure.
Abaisser ensuite la pâte avec la paume de la main sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'une autre feuille et étaler finement au rouleau, de la taille d'une petite plaque à pâtisserie.
Enlever la feuille du dessus et piquer la pâte à la fourchette et enfourner 12 min. à 180°, la pâte doit rester claire, puis réserver.

2. **Nougatine aux amandes :** Mettre le beurre, le sucre et le miel à chauffer dans une casserole pour obtenir un caramel doré.
Ajouter la crème fraîche et refaire chauffer
Mettre les amandes et faire encore chauffer 2 min.
Étaler cette préparation sur la pâte semi-cuite, avec une spatule et enfourner encore 8 min. à 180°C (th.6) en surveillant !
3. Après la sortie du four, quand c'est encore tiède, découper au couteau et laisser refroidir pour déguster. Conserver dans une boîte à gâteau.

Gâteau carré au citron Pour 16 pièces environ

- 125 g de beurre mou ; 40g de sucre glace ; 185 g de farine
- 3 œufs ; 150 g de sucre en poudre ; 2 c. à café de zestes de citron râpé
125 ml de jus de citron (soit 2 citron ½ environ)
- Préchauffer le four th. 180°C. tapisser un moule carré ou rectangulaire de papier sulfurisé. Dans le bol du robot, fouetter le beurre et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Incorporer 150 g de farine. Garnir le fond du moule avec cette préparation (bien lisser de façon régulière). Enfourner et faire cuire 15 minutes : le gâteau doit être légèrement doré.
- Dans le bol du robot, fouetter maintenant les œufs, le sucre en poudre et le reste de farine (35g), puis le zeste et le jus de citron. Verser sur la base chaude et faire cuire au four 20 minutes : le gâteau doit être ferme sous le doigt. Laisser refroidir le gâteau dans le moule avant de le découper. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.