

ÉTOILES À LA CANNELLE OU ZIMTSTERNE

Jean-Luc Rudkiewicz

En Alsace et dans les pays germaniques, la tradition commande de confectionner pour Noël toute une série de petits gâteaux. Voici la recette détaillée d'un de mes préférés. C'est aussi un des plus difficiles à réaliser si on suit les recettes standards que l'on trouve dans les livres ou sur internet. J'expose ici la marche à suivre, avec toutes les astuces et trucs. À vos fourneaux !

Ingrédients :

100 g de blanc d'œuf (à peser !) équivalent en général à 3 œufs standard
350 g d'amandes entières (à adapter si la quantité de blanc d'œuf n'est pas celle indiquée)
250 g de sucre glace (idem)
8 g de cannelle moulue
un peu de noix de muscade moulue
jus d'un demi citron
zestes rapés de citron en option



Préparation :

Moudre la poudre d'amande le plus fin possible. Mélanger la poudre d'amande avec la cannelle et la muscade. Batre les œufs le plus ferme possible en incorporant un peu de jus de citron dès le début (un faible pH stabilise l'émulsion air-albumine). Quand les blancs sont vraiment fermes, ajouter progressivement le sucre glace (je n'utilise pas de sucre semoule, qui est le sucre "standard", mais le sucre glace, qui est moulu plus fin) et le reste du jus de citron. Réserver environ une demi-tasse de ce mélange au frigo pour le glaçage avant cuisson. Incorporer doucement le mélange œufs/sucre à la poudre d'amande et homogénéiser avec une grande cuillère de cuisine. Mettre le mélange dans un récipient qui se ferme hermétiquement, puis le garder au froid pendant au moins 24 h (je suis déjà allé jusqu'à 48 h). Cette durée est très importante, car elle permet à la poudre d'amande de bien incorporer l'eau des œufs et au mélange d'avoir une meilleure cohésion pour l'étaler au rouleau.

Puis vient la partie délicate, car il s'agit de découper les étoiles à l'emporte-pièce dans un mélange assez collant. Les recettes traditionnelles disent de saupoudrer le plan de travail de sucre glace, d'étaler le mélange sur une épaisseur d'environ un centimètre au rouleau à pâtisserie, saupoudré lui aussi de sucre glace. Mais en pratique, cela marche assez mal et très vite tout le plan de travail et le rouleau sont recouverts de mélange horriblement collant. Depuis quelques années, j'utilise du film étirable pour étaler le mélange. Je pose du film sur le plan de travail, puis une boule de mélange et sur le dessus un deuxième film. J'abaisse le mélange à l'épaisseur désirée et je retire le film du dessus, qui va resservir pour la

suite. Puis je retourne le mélange étalé sur une grande planche à découper, cette fois saupoudrée de sucre glace pour que le mélange n'y adhère pas. Le film qui était au-dessous auparavant est maintenant au-dessus, et j'enlève délicatement ce second film qui sera lui aussi réutilisé.

Avec des emporte-pièces, je découpe les étoiles et je les place sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une membrane silicone. Il faut laisser un peu d'espace entre les étoiles, car le blanc d'œuf gonfle à la cuisson. J'utilise plusieurs emporte-pièces, que je nettoie à l'eau chaude quand trop de mélange y reste collé. Les chutes de découpe sont compactées délicatement et remises au frais pendant que le reste du mélange est abaissé et découpé.

Puis elles seront consommées à leur tour. Ensuite, il faut laisser sécher les étoiles vingt-quatre heures au chaud. Pour cela, le haut des placards de cuisine est idéal. Le lendemain, enduire au pinceau la surface des étoiles avec le glaçage œuf en neige/sucre glace/jus de citron réservé et conservé au frigo.

9

9

Cuisson :

Préchauffer le four à 220-240 °C, puis enfourner les étoiles sur une plaque de cuisson (et non pas sur une grille), baisser la température à 150 °C et cuire pendant 12 à 15 minutes en fonction de la taille des étoiles, sortir du four juste avant que le glaçage ne devienne beige. D'autres recettes disent 10 minutes à 180 °C, mais alors le cœur des étoiles reste un peu moelleux.

