

Cocktail d'automne

Pour 20 verres (verre de 15 cL)	
1 L de jus de raisin	
2 L de jus de pomme	
2 pommes	
3 oranges	
3 poires	
2 c à café rases de « 4 épices »	
	<ul style="list-style-type: none">• Verser les jus de fruit dans un grand récipient.• Tailler les fruits en petits morceaux.• Les ajouter au jus de fruit.• Saupoudrer d'épices et bien mélanger.• Placer la boisson au frais avant le service.

Kipferl (60 petits gâteaux environ)

Ingrédients : 200 g de beurre ; 100g de poudre d'amande

en poudre ; 80 g de sucre semoule ; 250 g de farine ; 1 pincée de sel fin.

Technique :

- Couper le beurre en petits morceaux.
- Ajouter la poudre d'amande et le sucre.
- Travailler les ingrédients du bout des doigts afin de bien écraser les morceaux de beurre.
- Ajouter la farine. Malaxer afin d'obtenir une pâte homogène.
- Former une boule et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min.
- Diviser la pâte en plusieurs pâtons.
- Former avec chacun des pâtons un boudin régulier.
- Découper chaque boudin en petits carrés et les façonner de manière à leur donner la forme de croissant.
- Enfourner à four chaud (190°C ; Th 6/7) et laisser cuire 10 à 15 min.
- Saupoudrer les « Kipferl » de sucre vanillé quand ils sont encore chauds.



Bonne dégustation.