



## Les Biscuits sans gluten de Christelle

Je vous propose une recette d'étoiles de Noël aux amandes parfumées aux zestes de citron recouvertes d'un glaçage royal.

De jolis biscuits pour les fêtes que j'adore faire avec mes enfants!

*Ingrédients pour la recette (pour environ 50 à 60 biscuits) :*



- Pour la pâte à biscuits :

350g de poudre d'amande  
200g de sucre  
3 blancs d'œufs  
Le zeste d'un citron jaune



- Pour le glaçage royal :

160g de sucre glace  
1 blanc d'œuf  
1 c. à c. de jus de citron

*Préchauffez le four à 300*

On commence tout d'abord par verser les blancs d'œufs dans un saladier puis on les monte neige avec un batteur (pas trop ferme). Une fois les blancs montés, on ajoute la poudre d'amandes, on mélange à l'aide d'une Maryse. Puis on ajoute le sucre et on mélange.



On rappe le zeste du citron que l'on ajoute à la préparation.

On continue de mélanger mais avec les mains afin d'obtenir une pâte compacte et légèrement collante. On forme une jolie boule



On vient ensuite l'étaler sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre glace



*si la pâte colle un peu de trop on n'hésite pas à saupoudrer de sucre glace*

Puis une fois installé on découpe des étoiles à l'aide d'un emporte pièce



On les réserve ensuite sur des plaques à pâtisserie anti adhérentes ou recouverte de papier cuisson



On enfourne environ 10 minutes

A la sortie du four les étoiles sont molles c'est tout à fait normal, il faudra les laisser complètement refroidir avant de les manipuler et de préparer le glaçage.

#### Pour le glaçage Royal :

On commence par verser le sucre glace dans un saladier puis on ajoute le jus de citron et le blanc d'œuf petit à petit avant de travailler le tout fouet pour obtenir un glaçage homogène brillant et lisse.

Quand le glaçage est prêt on le réserve dans une poche à douille avec un embout très fin. On laisse bien sécher avant de les déplacer.

Pour ne pas gâcher les jaunes d'œufs, je vous propose d'aller ici :  
<https://www.lesoeufs.ca/recettes/ideesderecettes/72/idees-geniales-pour-utiliser-les-jaunes-doeufs>

**Bon appétit et Joyeuses Fêtes à tous!**