

Etoiles de Noël à la cannelle, fournées à la crème de marrons



Pour 18 grandes étoiles simples

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre roux
- 1 œuf battu
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- Crème de marrons

Préparation

1. Battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le beurre fonde.
2. Ajoutez l'œuf puis la cannelle et le sel.
3. Incorporez la farine et mélangez bien le tout.
4. Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5, 300°F).
5. Faites une boule et aplatissez la pâte afin de découper des cercles ou des étoiles.
6. Disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
7. Enfournez pendant 15 min jusqu'à ce les sablés soient dorés.
8. Étalez un peu de crème de marrons sur une étoile et recouvrez d'une deuxième étoile.

La cannelle est l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan, une espèce d'arbre d'origine du Sri Lanka.

L'arbre est cultivé un peu partout dans le monde, mais la meilleure qualité est produite au Sri Lanka. Elle possède une belle couleur brun jaune pâle, une odeur fortement parfumée, et un goût aromatique singulièrement doux et chaud.

On peut retrouver la cannelle dans de nombreuses préparations

La cannelle est principalement utilisée en cuisine comme condiment et substance aromatique, en association avec la pomme, dans la préparation de chocolats et de liqueurs, mais aussi dans la cuisine indienne.

Elle est utilisée par l'industrie pharmaceutique.

