

## Crêtes de coq

Préparation: env. 40 min  
Séchage: env. 24 heures  
Cuisson par plaque: env. 25 min  
Pour env. 60 pièces

4 œufs frais (230 à 250 g,  
pesés avec la coquille)  
450 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
1/2 c. à soupe d'anis, grillé  
1 c. à soupe de kirsch



mettre le tout dans une terrine, travailler au fouet ou au batteur électrique env. 5 min, jusqu'à ce que la masse blanchisse

550 à 600 g de farine

ajouter, rassembler en pâte, façonner tout de suite

**Façonnage:** former des rouleaux d'un Ø d'env. 1 1/2 cm, couper en tronçons d'env. 5 cm, faire 2 ou 3 entailles en biais, incurver un peu.

**Séchage:** poser les crêtes de coq sur une plaque légèrement graissée (pas de papier à pâtisserie). Pour obtenir de belles crêtes de coq, ne pas les déplacer. Les laisser sécher à température ambiante env. 24 heures sans couvrir. Ils sont assez secs lorsqu'un bord clair est visible sur la partie inférieure. Ne pas laisser la plaque au courant d'air.

**Cuisson:** env. 25 min dans la partie supérieure du four préchauffé à 140 °C; garder la porte entrouverte en glissant le manche d'une spatule en bois. Sortir du four, laisser tiédir un peu, détacher les crêtes de coq de la plaque avec une spatule, laisser refroidir sur une grille.

Par 100 g: lipides 3 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 70 g, 1406 kJ (336 kcal)

**Suggestion:** sur un peu de farine, abaisser la pâte par portions sur 1 cm, découper des formes à l'emporte-pièce. **Séchage et cuisson:** voir ci-dessus.

### Variante: Biscuits moulés à l'anis

Préparer 1 portion de pâte à crêtes de coq, avec 500 g de sucre glace. **Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser par portions sur env. 1 cm. Fariner légèrement le moule en bois, le poser sur la pâte, presser avec une pression égale, découper avec un couteau tranchant. **Séchage:** env. 48 heures. **Cuisson:** voir ci-dessus.



### Glaçage à la poche à douille

**Glaçage:** remuer 150 g de sucre glace avec 2 à 3 c. à soupe d'eau, pour obtenir un glaçage épais, parfait pour décorer un gâteau. Colorer à volonté le glaçage en ajoutant 2 à 3 gouttes de colorant alimentaire.

«Pochettes»: remplir un sachet plastique de glaçage, couper la pointe de l'un des coins, presser délicatement pour faire sortir le glaçage.

## Autres variantes

### Biscuits à la vanille

Préparer 1 portion de pâte à crêtes, en remplaçant l'anis par 2 gousses de vanille, graines grattées uniquement.

**Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser par portions sur env. 1 cm et découper des formes à l'emporte-pièce.

**Séchage et cuisson:** comme les crêtes.

**Décor:** remuer 150 g de sucre glace, 2 à 3 cs d'eau et 4 à 6 gouttes de colorant alimentaire (bleu), remplir une «pochette» (voir à droite en haut), décorer la surface.



### Biscuits à l'orange

Préparer 1 portion de pâte à crêtes, en remplaçant l'anis et le kirsch par 2 c. à soupe d'orangeat, finement haché, et 2 c. à soupe de Grand Marnier.

**Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser par portions sur env. 1 cm et découper des formes à l'emporte-pièce.

**Séchage et cuisson:** comme les crêtes.

**Décor:** remuer 150 g de sucre glace, 2 à 3 cs d'eau et 4 à 6 gouttes de colorant alimentaire (jaune ou rouge), remplir une «pochette» (voir à droite en haut), décorer la surface.



### Bâtonnets éclairs à l'anis

Préparer 1 portion de pâte à crêtes, en ajoutant 75 g de raisins secs, 50 g de pignons, grillés, et 50 g de pistaches avant la farine.

**Façonnage:** sur un peu de farine, abaisser en rectangle sur env. 1 cm et la poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, ne pas sécher car on ne veut pas en faire des crêtes.

**Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir du four, couper encore chaud en bâtonnets (d'env. 1 x 4 cm).

