

<b>Zeitschrift:</b>	Générations
<b>Herausgeber:</b>	Générations, société coopérative, sans but lucratif
<b>Band:</b>	- (2017)
<b>Heft:</b>	96
<b>Rubrik:</b>	Recette : biscuits trop bons au sirop d'érable, noisettes et airelles

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

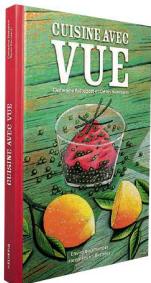
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvétia), joliment illustré par Denis Kormann.

# Biscuits trop bons au sirop d'érable, noisettes et airelles

«Mettez vos biscuits dans une boîte métallique hermétique. Ils se conservent jusqu'à cinq jours.»

Pour 4 à 6 personnes

#### INGRÉDIENTS

- 280 g de farine
- 170 g de beurre laissé à température ambiante
- 150 g de sucre de canne brut ou de cassonade
- 70 g de noisettes entières
- 60 g d'airelles séchées
- 3 cs de sirop d'érable (environ 65 g)
- 1 œuf
- 2 pincées de sel

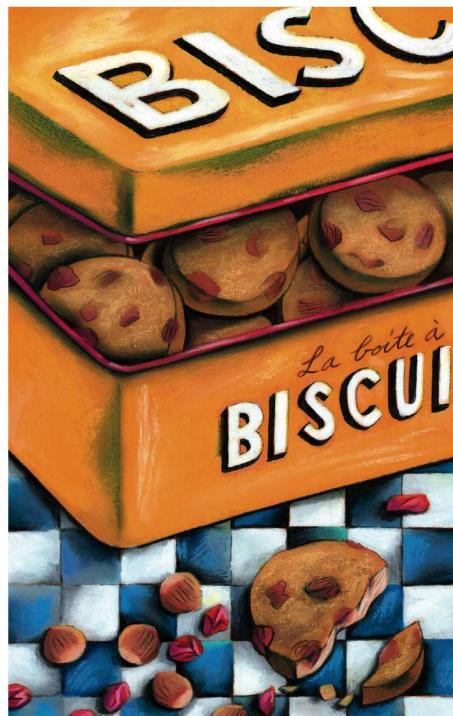
#### PRÉPARATION

Battez 170 g de beurre avec 150 g de sucre de canne brut, 3 cs de sirop d'érable et 2 pincées de sel en une crème épaisse. Incorporez 1 œuf en continuant de battre. Ajoutez 70 g de noisettes entières, 60 g d'airelles séchées et 280 g de farine, et mélangez le tout. Divisez la pâte en deux et confectionnez deux boudins que vous emballez chacun dans du film plastique. Réservez au congélateur pendant 1 heure (ou alors au frigo pendant 5 à 6 heures). Préchauffez le four à 200° C (T7). Sortez les boudins de leur film plastique et découpez-les en tranches de 5 à 7 mm d'épaisseur.

Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire à 180° C (T6) jusqu'à coloration (environ 20 minutes). Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir sur une grille.

#### SUGGESTION

Variez les plaisirs en remplaçant les airelles par des raisins secs ou des pépites de chocolat. Ou, alors, faites des sablés au gingembre en remplaçant les airelles et les noisettes par 1 ½ cs de gingembre en poudre et 70 g de gingembre confit au sucre, haché menu.



## LE PLAISIR D'OFFRIR LE BON CADEAU

BONS  
PISCINES,  
MASSAGE,  
SÉJOUR



GRAND HÔTEL & CENTRE THERMAL  
YVERDON-LES-BAINS

BAINSYVERDON.CH

BOAS HOTELS