Vaida Auzelyte
076 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Décembre 2025

Petits sapins de Noel au sapin Douglas

125g de margarine
1 œuf
90g de sucre brut
1 pincée de sel
6CC de poudre de sapin Douglas
½ zeste de citron
280g de farine

1. Tourner en crème la margarine dans un bol.
2. Ajouter l'œuf, le sucre et le sel. Battre en mousse.
3. Ajouter la poudre de sapin et le zeste de citron.
4. Ajouter la farine rapidement jusqu'à obtenir une boule.
5. Laisser reposer toute une nuit au frigo.
6. Le lendemain, étaler la pâte à une épaisseur de 5mm et découper des sapins.
7. Cuisson au four 10-15minutes à 200°C.

Vous pouvez soit dorer vos petits sapins au jaune d'œuf avant la cuisson, soit les cuire sans rien et ensuite les « peindre » au chocolat noir avec petites décos en sucre, ou les décorer de neige (sucre glace + jus de citron).

Joyeuses Fêtes !