



*le petit*  
**VILLAGE ENNEIGÉ**  
de Noël





## ~ Les ingrédients ~

ooo

### // LA PÂTE DE PAIN D'ÉPICE :

(POUR 2 MAISONS DE TAILLE MOYENNE ET LES SAPINS ÉTOILÉS)

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre brun (ou cassonade)
- 20 cl de miel
- 650g de farine
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 cuil. à café de clous de girofle moulus
- 1 cuil. à café de gingembre moulu
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 5 cl de lait

ooo

### // LE GLAÇAGE ROYAL :

- 450 g de sucre glace
- 3 cuil. à soupe de poudre meringuée
- 90 ml d'eau tiède

ooo

### // LA MERINGUE :

(POUR LES PETITS CHAMPIGNONS)

- 1 blanc d'oeuf
- 60 g de sucre glace
- Du colorant rouge en gel



## ~ Préparation des façades de maisons ~

ooo

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre brun. Ajoutez le miel et mélangez.

Tamisez la farine au-dessus du mélange et ajoutez les épices, le sel, la bicarbonate de soude et la vanille. Mélangez. Versez le lait puis mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte non collante. Ajoutez un peu de farine si la pâte semble trop molle. Elle doit être ferme et légèrement collante.

Placez la pâte dans une feuille plastique et laissez reposer deux heures au réfrigérateur.

Pendant ce temps, imprimez les gabarits (à la fin de ce PDF) à 100% de sa taille, et découpez les formes au cutter.

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).

Sortez la pâte du réfrigérateur et farinez généreusement le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.

Séparez la pâte en trois portions égales (placez les deux autres portions au frigo pour qu'elles ne ramolissent pas en attendant de découper les premières formes). Abaissez la pâte au rouleau (d'environ 3 mm) puis découpez les formes de la maison.

Déposez les formes délicatement dans un plat de cuisson que vous aurez recouvert de papier sulfurisé. Enfournuez entre 8 et 10 min (selon la puissance de votre four).

Lorsque la pâte est dorée, posez-la sur une grille à pâtisserie pour qu'elle refroidisse et la laisser durcir.

Avec le reste de pâte, découpez les étoiles du sapin et procédez de la même façon pour la cuisson. (voir plus loin)



## ~ L'assemblage des maisons ~

ooo



Dans un saladier, versez le sucre et la poudre de meringue puis mélangez.

Ajoutez l'eau progressivement tout en fouettant avec un batteur électrique à puissance minimum. Continuez à fouetter durant 7 minutes. Vous obtenez un glaçage ferme non coulant.

Remplissez une poche à douille et commencez par dessiner les motifs que vous voulez sur les façades des maisons et le toit. Laissez sécher une heure pour que le tout durcisse un peu avant d'attaquer l'assemblage.

Prenez un carton (taille A3 environ) sur lequel vous poserez votre première maison. Posez une première couche de glaçage sur la base d'une façade "B". Posez une couche sur la base et les murs des façades "A" et collez l'ensemble. Normalement, le tout doit tenir après 2 secondes de pose.

Déposez un pot ou un verre derrière chaque façade pour s'assurer qu'elles tiennent. Collez ensuite la seconde façade "B".

Laissez reposer au moins 1 heure, le temps que l'ensemble sèche un peu avant d'attaquer le toit.

Pour le toit, posez du glaçage sur le haut des deux façades "B" et collez un premier toit puis maintenez-le au moins une minute pour qu'il ne glisse pas.

Posez le second toit, et maintenez-les ensemble. Tartinez ensuite de glaçage le haut du toit.

Il ne reste plus qu'à ajouter les bonbons et autres décorations que vous avez sous la main !



*Pour chaque sapin, pensez à découper 2 formes étoilées de même taille.*

*Pour l'assemblage, posez l'étoile la plus grande à la base, et déposez une petite dose de glaçage en son centre.*

*Déposez ensuite la seconde étoile de même taille et ainsi de suite jusqu'à arriver à la dernière étoile, que vous déposerez debout sur l'ensemble. Procédez de la même façon pour tous les sapins.*

*Vous pourrez ensuite les décorer avec le reste de glaçage.*



## *Les petits* **SAPINS ÉTOILÉS**





## ~ Les petits champignons meringués ~

ooo

*Commencez par battre les blancs d'oeufs en neige puis ajouter le sucre glace tamisé en mélangeant doucement.*

*Séparez le mélange en deux parts égales, et ajoutez une pointe de colorant dans l'une des parts.*

*Posez une feuille de papier sulfurisé sur un plat de cuisson. À l'aide d'une poche à douille, que vous aurez remplie de meringue blanche, formez une série de petits monticules en terminant par une pointe, pour faire le corps des champignons.*

*Avec la meringue colorée, formez une série de formes plus plates, puis à l'aide d'un cure-dent, piquez des petits points de meringue blanche, dans les formes rouges.*

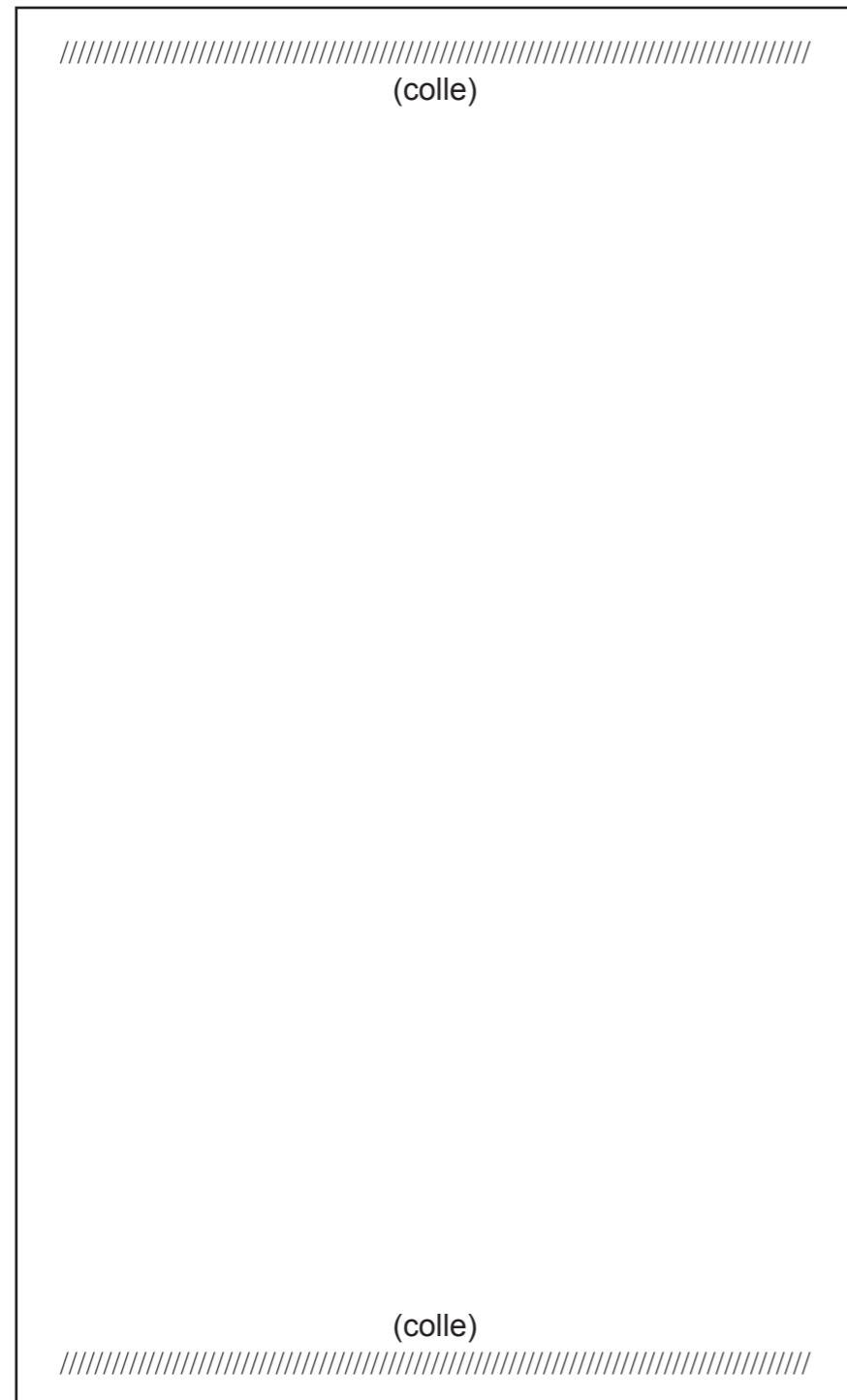
*Placez le tout au four à 80°C (le minimum), avec la porte entre-ouverte pendant environ 1 heure. En fonction bien sûr de la puissance du four, les petites meringues risquent de brunissent !*

*Lorsqu'elles sont prêtes, piquez un trou (à l'aide de la pointe d'un couteau ou d'un cure-dent) sous le chapeau du petit champignon. Posez une pointe de glaçage dans le petit trou et assemblez votre champignon.*

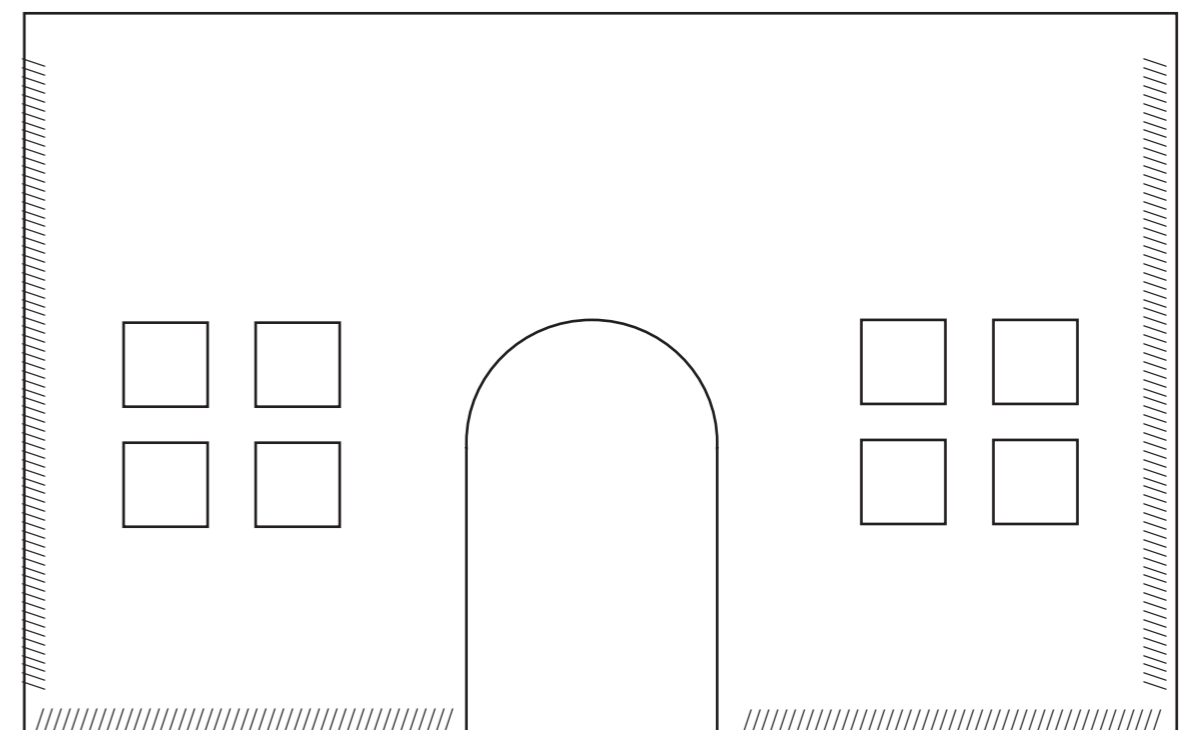
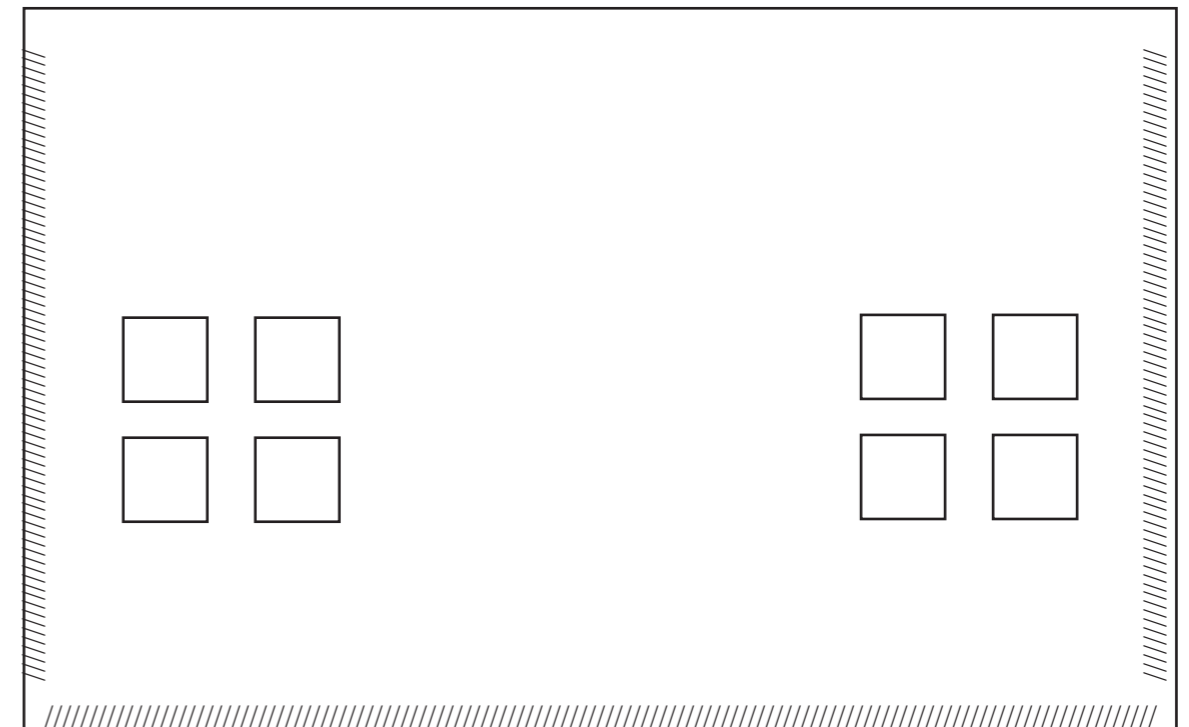


~ *Les gabarits* ~

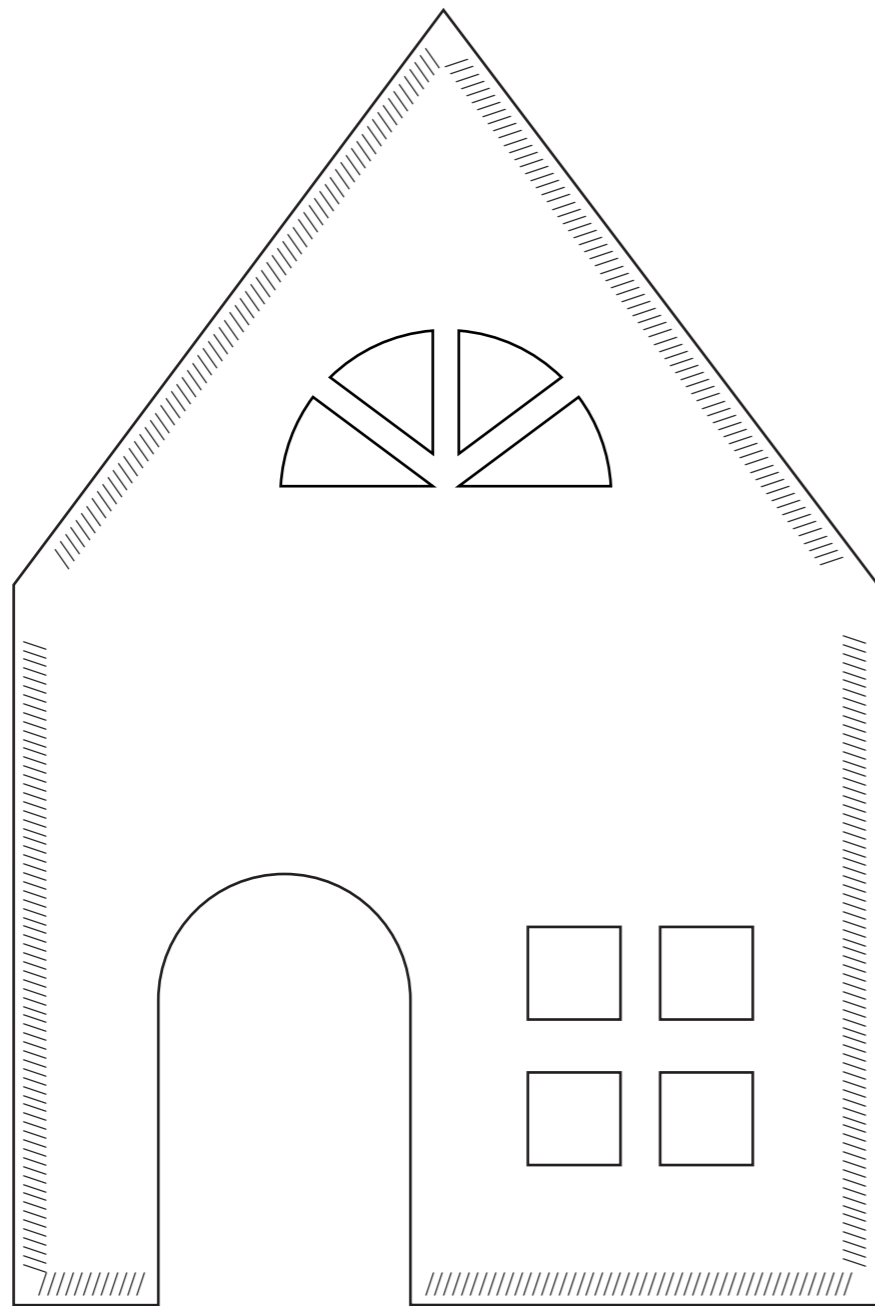
ooo



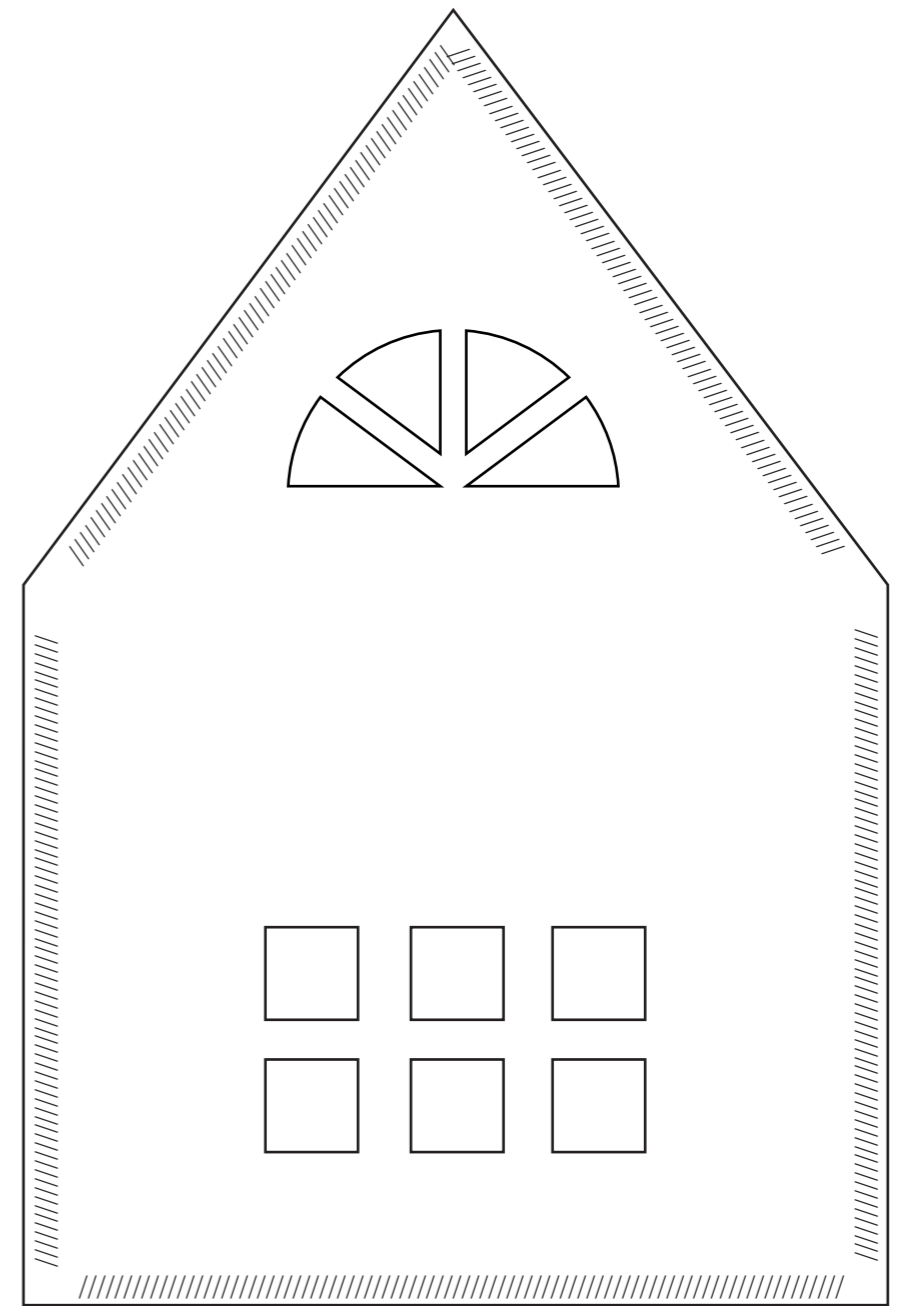
*Toit de la maison (couper 2 fois)*



*Façades A*



*Façade B*



*Façade B*





*Grand Sapin (couper chaque forme 2 fois pour 1 sapin)*



*Sapin moyen (couper chaque forme 2 fois pour 1 sapin)*

**BON AMUSEMENT**  
*et passez de belles fêtes de Noël !*



[WWW.POPANDSODA.COM](http://WWW.POPANDSODA.COM)

PHOTOS : ©POP & SODA / TOUT DROIT RÉSERVÉ / NE PAS UTILISER SANS ACCORD PRÉALABLE