

# Une recette pour la Toussaint

## LES BISCUITS DE LA SAINTE CATHERINE

Ces biscuits sont plutôt servis le jour de la Sainte Catherine, soit le 25 novembre. Cependant, la jour de la Toussaint, les chrétiens ne fêtent pas la mort, mais bien tous les saints du Ciel. C'est ici une manière de n'en oublier aucun à fêter dans le calendrier. Aussi, cette recette est-elle très bien adaptée pour le jour de la Toussaint.

*Préparation : 10 min*

*Cuisson : 5 min, puis 5 à 7 minutes*

*Repos de la pâte : 1 heure au réfrigérateur*

*Niveau : facile*

Pour 16 à 20 biscuits

### Ingrédients :

- 100g de beurre à température ambiante
- 100g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 250g de farine
- De la confiture de fruits rouges (au choix)

### Préparation

- Dans une jatte, travailler le beurre avec une fourchette afin de le ramollir. Ajouter le sucre pour en faire un mélange homogène. Ajouter l'œuf et mélanger. Ajouter la farine en plusieurs fois, et mélanger entre chaque étape.
- A la fin, former une boule avec la pâte, et placer la jatte une heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180°C.

- Au bout d'une heure, sortir la pâte du réfrigérateur. Etaler sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 millimètres environ. Avec un emporte-pièce rond (ou bien un verre), découper la pâte. Placer les ronds sur une plaque de cuisson et mettre au four 5 minutes.
- Au bout de 5 minutes, retirer du four. Avec le dos d'une petite cuillère, appuyer le milieu de chaque biscuit pour y déposer ensuite un peu de confiture.
- Remettre au four 5 à 7 minutes.
- Sortir du four et laisser refroidir.



### Qui était sainte Catherine ?

Il existe plusieurs saintes Catherine chez les chrétiens. Il s'agit ici de sainte Catherine d'Alexandrie qui a vécu au IV<sup>e</sup> siècle. Elle est morte martyre sous l'empire romain pour ne pas avoir voulu renier sa foi en Jésus-Christ. Sainte Catherine d'Alexandrie est la sainte patronne, c'est-à-dire la protectrice, des bateleurs et des marins de la Garonne.