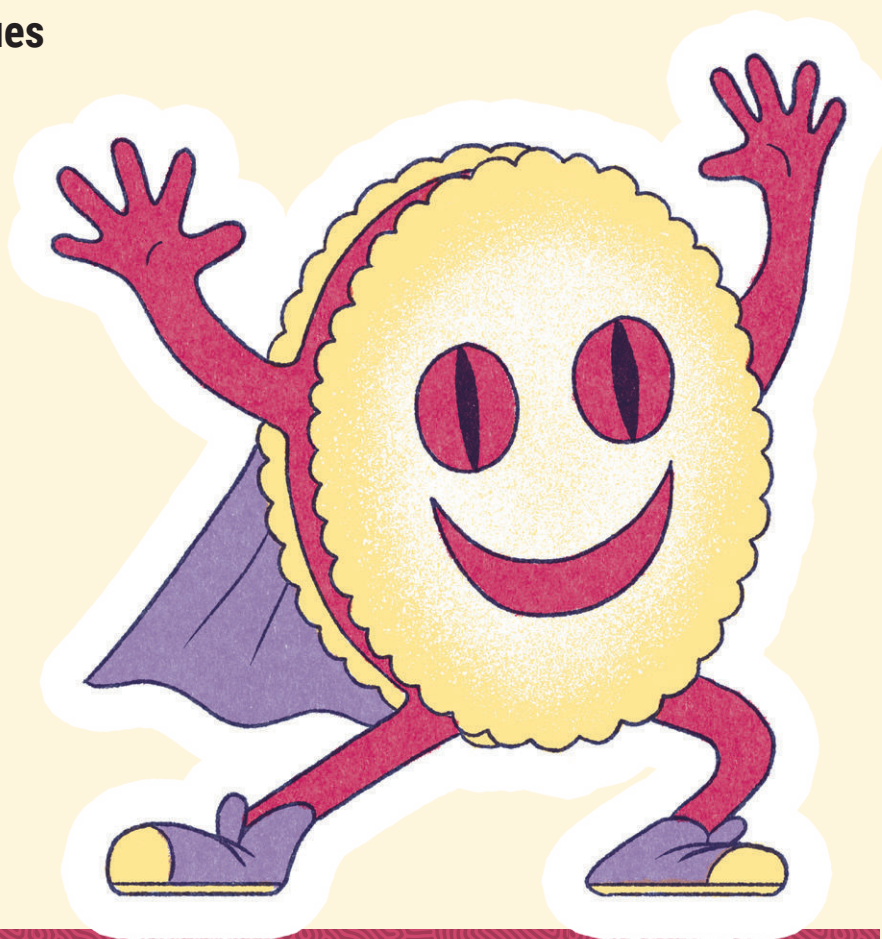


Croque-les tous!

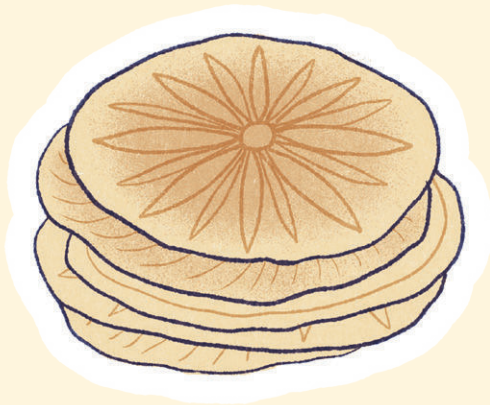
L'hiver qui approche, c'est la saison des biscuits. Et la Suisse n'en manque pas: d'un bout à l'autre du pays, on savoure des dizaines de spécialités, certaines très locales, d'autres connues partout. Ces délices ne seront pas tous aisés à dénicher, mais une chose est sûre: ils seront tous faciles à déguster. Combien de cases seras-tu capable de cocher?



LE COQUIN FAIT L'UNANIMITÉ

De la pâte brisée, de la confiture, trois trous qui figurent un joyeux visage: le coquin, c'est le goûter préféré de bien des enfants. Et c'est un vrai classique suisse, puisqu'on le mange partout, de Genève à Saint-Gall. De l'autre côté de la Sarine, on l'appelle «Spitzbueb», le nom suisse-allemand pour «galopin». Et on varie les plaisirs: selon les régions, on remplace la classique confiture à la framboise par de l'abricot, du cynorhodon ou de la cerise.

NIVEAU 1



BRICELET

Ultrafine, cette gaufrette se décline en mille formes et saveurs, sucrées ou salées.

BÂTONNET AUX NOISETTES

Tout le croquant et le bon goût de la noisette dans un petit biscuit.

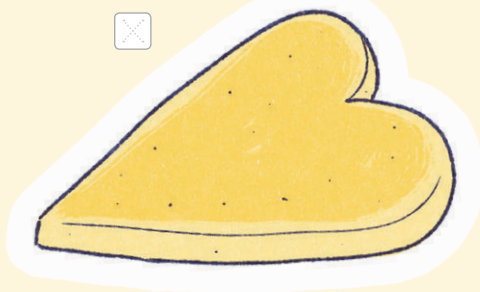


SCHOGGI-S

Ce fragile sablé chocolaté en forme de «S» est connu depuis le XVIII^e siècle.

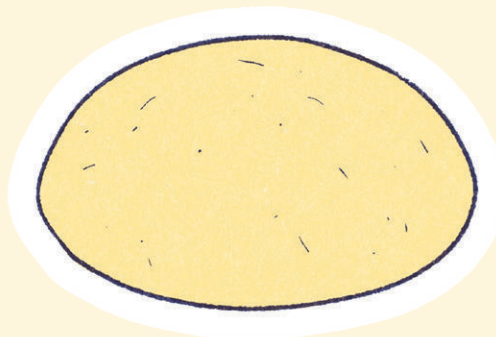
MILANAIS

Un cousin du sablé, aromatisé au zeste de citron et doté d'un fin glaçage.



SABLÉ

Un bon goût de beurre et une pâte qui s'effrite sous la dent, le bonheur.

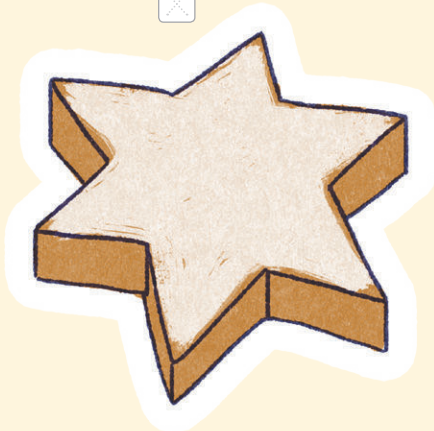


LECKERLI

Célèbre spécialité bâloise, il peut être trempé dans le thé pour l'attendrir.

ÉTOILE À LA CANNELLE

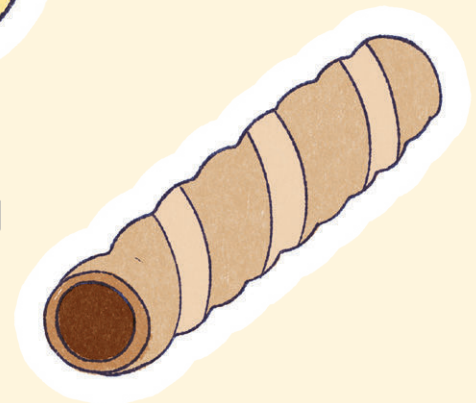
Incontournable à Noël, elle est plutôt facile à réaliser à la maison. On tente l'expérience?



HÜPPEN

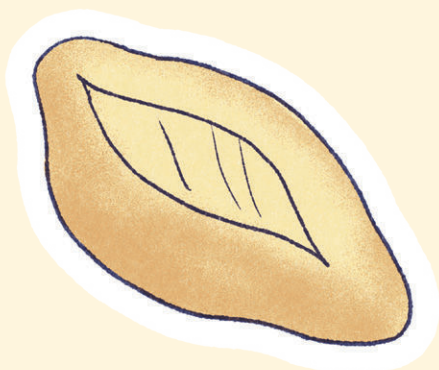


Une gaufrette roulée fourrée au chocolat, ça vaut bien un trajet jusqu'à Zurich, non?



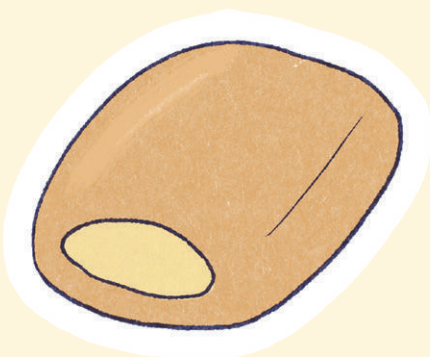


NIVEAU 2



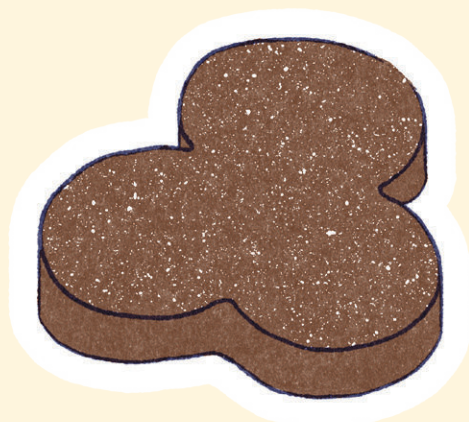
CUISSE-DAME

Sa particularité? Ce biscuit un peu oublié aujourd'hui n'est pas cuit au four, mais frit.



BIBERLI

Reconnaisable entre mille pour son goût de miel et sa farce au massepain. Sais-tu qu'il est originaire d'Appenzell?



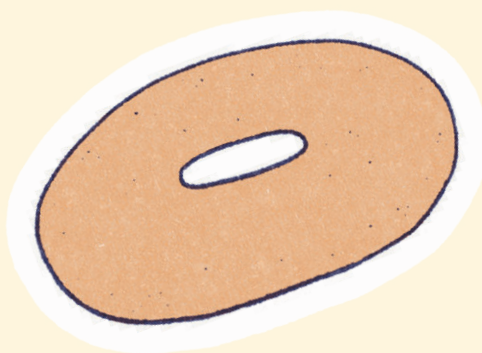
BRUN DE BÂLE

C'est le cacao en poudre qui donne sa couleur à ce biscuit tendre à souhait.



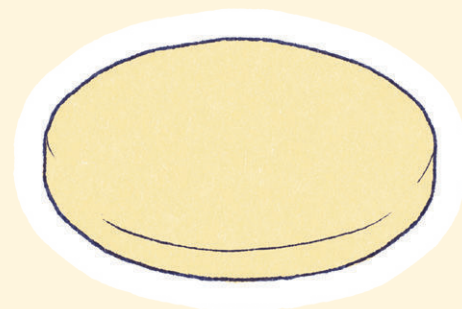
ANNEAU DE WILLISAU

Gare à tes dents: très dur, ce petit anneau aromatisé au citron et à la cannelle se mâche loooooongtemps...



GRASSIN

Plein de beurre et de sucre, c'est le biscuit de Noël traditionnel des Grisons.



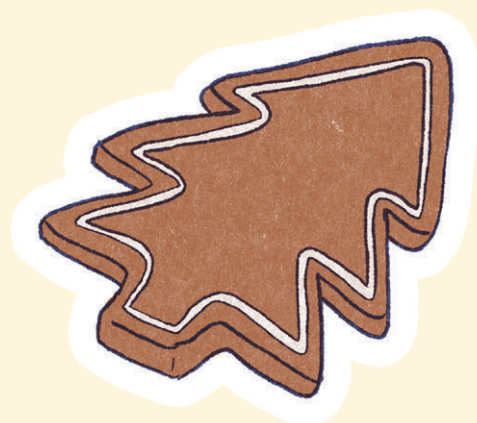
CROQUET

Il fait partie du menu de la Bénichon. Mais on te rassure, on peut le manger toute l'année!



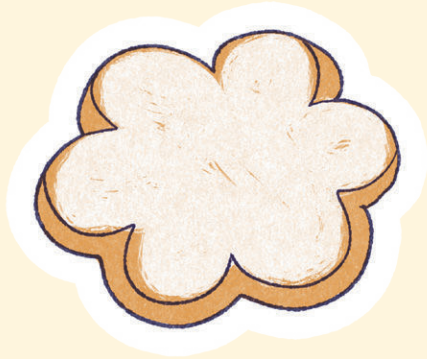
BISCÔME

Dans certaines régions, on orne ce pain d'épice d'un dessin de saint Nicolas.



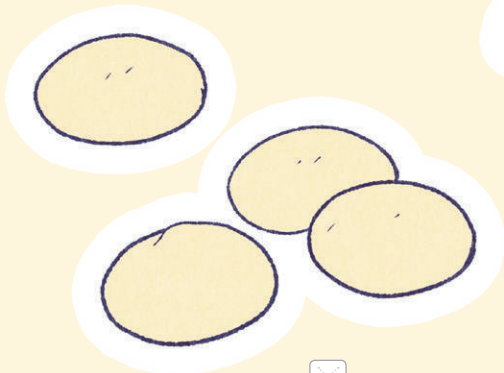
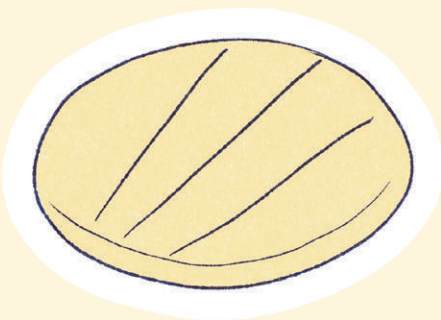
WIIGUETZLI

On ajoute à la pâte un peu de vin rouge et de bois de santal pour lui donner une belle couleur.



FIASCIA

Une nourrissante galette tessinoise à base de farine de châtaigne.



HOSECHNÖPF

Le nom de ces petites friandises au blanc d'œuf signifie «boutons de pantalon».

NIVEAU 3

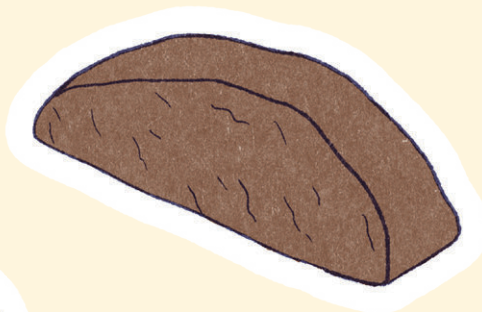


TIRGGEL

Tout plat, ce biscuit au miel typique de Zurich est orné de scènes traditionnelles.

MAGENBROT

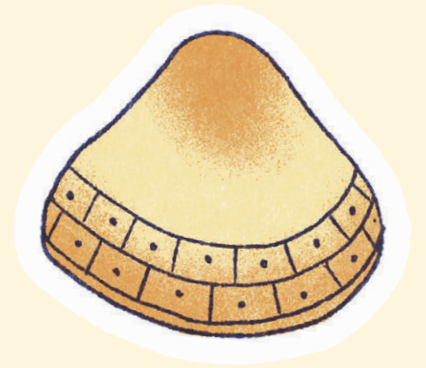
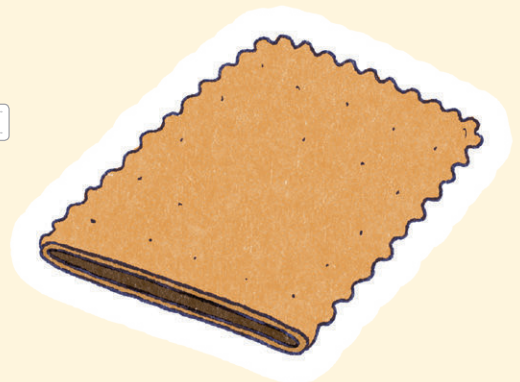
On appelle aussi «pain des Alpes» ce petit pain d'épice aromatisé à la girofle, à la muscade et à la cannelle.



BRIENZER KRAPFEN



Un beignet plat fourré à la purée de poires: de quoi survivre à l'hiver rigoureux de Brienz.



EINSIEDLER SCHAFBOCK

C'est un des plus anciens biscuits de Suisse, spécialité de l'abbaye d'Einsiedeln.

AMARETTI

Le goût du Sud, réservé à ceux qui aiment une touche d'amertume.

