

BISCUITS rennes de Noël

INGRÉDIENTS

(Pour 30 biscuits)



1h

< 5€

- * 110 g de beurre doux bien froid, coupé en morceaux
- * 110 g de sucre en poudre
- * une pincée de sel
- * 1 œuf
- * 1 c. à café d'extrait de vanille
- * 275 g de farine
- * 45 g de Maïzena
- * 20 g de chocolat
- * un cornet
- * des bonbons rouges pour le nez

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le beurre, le sucre et le sel au robot. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis la farine et la Maïzena. Mélangez à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

2 Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Emportez les formes de votre choix, ici des cercles de 7 cm de diamètre puis déposez-les sur une feuille de papier cuisson ou un tapis silicone en les espaçant légèrement. Si la pâte est trop molle et que les formes ne se décollent pas facilement, prédécoupez les biscuits sur le papier cuisson puis mettez la pâte au réfrigérateur. Au bout de 15 min, les biscuits se décolleront au top !

3 Enfournez pour 10-12 min et laissez refroidir complètement sur une grille.

4 Faites fondre un peu de chocolat pendant 1 min à puissance 50 % au micro-ondes puis terminez la fonte en mélangeant avec une spatule. Versez le chocolat fondu dans un cornet et dessinez 2 yeux et 2 bois de rennes sur chaque biscuit. Collez un bonbon avec une pointe de chocolat pour former le nez. Les biscuits se conservent au moins 3 semaines dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité, mais ils ne voyagent pas très bien car leur nez est fragile. Si vous voyagez, décorez-les à l'arrivée.





RECEVOIR

CAMEMBERT AU FOUR miel, romarin, pékans



INGRÉDIENTS
(pour 12 personnes)

**25mn****< 10€**

- * 1 camembert dans une boîte
- * 75 g de miel
- * 2 branches de romarin
- * 30 g de noix de pécan
- * 20 g de raisins secs

PRÉPARATION

Mettez dans un petit pot hermétique en verre les 2 branches de romarin effeuillées, le miel, les noix de pécan et les raisins secs. Déposez le pot en verre au-dessus du camembert dans sa boîte. Embalquez d'un joli ruban et ajoutez une petite étiquette avec les instructions de cuisson.

1

Préchauffez le four à 180 °C. Enlevez les emballages du camembert et remettez-le dans sa boîte, sans le couvercle. Dessinez des croisillons sur le dessus du camembert avec la pointe d'un couteau.

2

Versez le contenu du pot dessus. Emballez la boîte de papier aluminium. Enfournuez pendant 20 min.

3

Régalez-vous en trempant de petites tranches de pain de campagne dans le camembert fondu.

TRUFFES en pâte d'amande



30mn

< 10€



INGRÉDIENTS (Pour 18 truffles)

* 250 g de pâte d'amande * 150 g de chocolat à 70 % * 1 c. à soupe d'huile de pépin de raisin * sprinkles (décos en sucre)

PRÉPARATION

- 1 Formez des boules de pâte d'amande de 14 g et placez-les au congélateur pendant 15 min.
- 2 Tempérez le chocolat noir au micro-ondes : faites-le fondre en morceaux à puissance douce (500 W pas plus) pendant 1 min. Puis continuez à le faire fondre par tranches de 30 secondes en remuant à la maryse entre chaque cuisson jusqu'à ce qu'il reste environ 1/3 de morceaux de chocolat non fondu. Terminez alors la fonte du chocolat à la maryse.
- 3 Ajoutez une cuillère à soupe d'huile de pépin de raisin au chocolat fondu pour éviter qu'il ne durcisse trop après cristallisation. Piquez un cure-dent dans chaque boule de pâte d'amandes, et trempez-les délicatement dans le chocolat fondu. Laissez couler l'excédent et parsemer de sprinkles. Laissez le chocolat cristalliser en plantant le cure-dent dans un bloc de polystyrène.
- 4 Une fois les truffles durcies, vous pouvez les conserver 2 semaines dans un joli sachet ou dans un contenant hermétique. Si vous le souhaitez, vous pouvez aromatiser votre pâte d'amande avec un peu de pâte de pistache ou un alcool de votre choix.



SIMPLE ET GOURMAND

2 RECETTES DE BARRES ÉNERGÉTIQUES

POUR UN COUP DE FOUET !



15mn

< 10€



LA VERSION CRUE dattes-amandes

INGRÉDIENTS

- * 20 dattes dénoyautées * 250 g d'amandes
- * 5 c. à soupe de noix de coco râpée

PRÉPARATION

- 1 Mixez les dattes, les amandes et la noix de coco dans un blender. Versez la pâte obtenue sur une plaque recouverte de film fraîcheur.
- 2 Posez une deuxième feuille de film fraîcheur sur la pâte et aplatissez jusqu'à obtenir une sorte de briquette.
- 3 Laissez durcir 12 heures (une nuit minimum) au frigo puis découpez en barres.



30mn

< 10€



LA VERSION CUITE pommes-bananes

INGRÉDIENTS

- * 180 g de flocons d'avoine * 100 g de raisins secs
- * 1 c. à soupe de graines de lin * 1 c. à soupe de graines de sésame * 70 g de farine * 50 ml de compote de pommes * 2 bananes écrasées

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Mélangez les bananes écrasées et la compote de pommes. Dans un autre récipient, mélangez le reste des ingrédients. Mélangez enfin les deux récipients jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3 Versez dans un plat à four et tassez bien. Cuisez environ 30 minutes. Laissez refroidir avant de couper en barres.



CUISINE

LA BÛCHE DES ENFANTS

UNE BÛCHE QUI SE DÉTACHE EN « ESQUIMAUX » DÉCORÉS DE BILLES DE SUCRE COLORÉ, VOILÀ QUI RENDRA LES PLUS JEUNES FOUS DE JOIE !

INGRÉDIENTS

(Pour 4 à 6 personnes)

POUR LA CRÈME

- ▷ 10 cl de crème liquide
- ▷ 20 Carambar®
- ▷ 4 carrés de chocolat noir
- ▷ 70 g de beurre mou

POUR LA DACQUOISE

- ▷ 3 blancs d'œufs
- ▷ 25 g de sucre en poudre
- ▷ 60 g de sucre glace
- ▷ 60 g d'amandes en poudre

POUR LE DÉCOR

- ▷ Billes de sucre coloré, vermicelles en chocolat...

1H30 / 15€

RÉALISATION...

- 1 Faites chauffer la crème liquide avec les Carambar® à feu très doux. Mélangez, ajoutez le chocolat. Laissez tiédir puis incorporez le beurre. Laissez durcir la crème pendant 2 heures au réfrigérateur.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le sucre et battez encore 2 minutes. Incorporez délicatement le sucre glace tamisé et les amandes en poudre. Étalez cette pâte sur 5 à 7 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 15 minutes. Laissez refroidir puis découpez des disques de 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce.
- 3 Garnissez la moitié des disques avec la crème, puis recouvrez-les des disques restants. Insérez un bâtonnet puis soudez les « esquimaux » entre eux avec un peu de crème, les bâtonnets vers le haut. Décorez à votre guise. Placez la bûche au moins 2 heures au réfrigérateur.

Conseil → Au moment de sortir la crème du réfrigérateur, si elle vous paraît trop molle, ajoutez-y un peu de beurre très mou, puis remettez-la à durcir avant de monter les esquimaux.

Extrait de *Cette année, je fais la bûche !*
de Valéry Drouet, publié chez Larousse.
Photo : Pierre-Louis Viel

FICHE
CRÉATIVE