Joyeux Noël !

Recettes
Coloriages
On fait la fête !

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Muffins aux épices

Ingrédients

- environ 80 g de beurre (à température ambiante)
- ½ tasse/90 g de sucre
- ¼ de tasse / 60 ml de sirop
- 1 œuf
- ¾ de tasse/90 g de farine
- ½ cuillères à café de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de girofle moulue
- 1 capsule de cardamone
- ½ tasse / 125 ml d'eau brûlante
- 150 g de raisins secs et fruits confits

Préparation

Étape 1 : verser le beurre et le sucre dans un saladier et les battre en mousse avec un batteur. Ajouter le sirop et l'œuf et continuer à mélanger. Ouvrir délicatement la capsule de cardamone et récupérer les graines. Utiliser les graines en entier.

Étape 2 : mettre la farine, le bicarbonate de soude, la levure et les épices dans un autre saladier et mélanger. Verser tour à tour dans le premier saladier le mélange farine-épices et l'eau brûlante tout en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Étape 3 : rincer les raisins secs et bien les laisser égoutter dans une passoire, puis les ajouter dans la pâte. Ajouter aussi quelques petits morceaux de fruits confits.

Étape 4 : verser la pâte dans des moules à muffins. Attention : il ne faut remplir les moules qu'aux deux-tiers.

Étape 5 : cuire à 180 °C pendant 20 minutes.

Étape 6 : après les avoir sortis du four, laisser refroidir les muffins à température ambiante afin que les épices puissent se développer complètement. Décorer. Sur la photo, ce sont des personnages en papier collés sur des cure-dents !

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Délices de fêtes choco-orange

Ingrédients

- 200 g de farine
- 60 g de fécule
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de zeste d'orange râpé
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 100 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

Étape 1 : mélanger la farine, la fécule et la levure et verser le tout sur la table en le tamisant.

Étape 2 : faire un creux au milieu. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste d'orange et l'œuf et travailler le tout avec une partie de la farine pour en faire une pâte épaisse.

Étape 3 : ajouter en suite à la pâte le beurre froid coupé en morceaux et les morceaux de chocolat.

Étape 4 : couvrir le tout avec de la farine et malaxer rapidement en partant du centre pour faire une pâte lisse.

Étape 5 : former avec la pâte trois rouleaux épais de 3 cm et les aplatir avec un grand couteau. Les « cordes » ainsi obtenues doivent être hautes d'environ 1 cm.

Étape 6 : tout mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit devenue dure.

Étape 7 : sortir les « cordes » de pâte du réfrigérateur et les découper avec un couteau bien aiguisé en rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Étape 8 : poser les rondelles sur une plaque de four et enfourner pour environ 10 minutes à 160 °C (four à chaleur tournante).

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Biscuits de Noël

Ingrédients

- 180 g de farine
- un peu de farine pour le plan de travail
- 1 œuf
- 90 g de sucre
- 60 g de beurre mou

Ingrédients pour la décoration :

- 200 g de sucre glace
- environ 2 cuillères à café de jus de citron
- différents colorants alimentaires en tube
- perles en sucre, Smarties etc.

Préparation

⇢ Étape 1 : malaxer les ingrédients pour la pâte avec les mains.

⇢ Étape 2 : rouler la pâte pour en faire une boule et la laisser au moins une heure au réfrigérateur.

⇢ Étape 3 : avec un rouleau à pâtisserie, étaler en une couche fine la pâte sur le plan de travail couvert de farine.

⇢ Étape 4 : découper les biscuits avec des emporte-pièces.

⇢ Étape 5 : couvrir 2 plaques de four avec du papier de cuisson.

⇢ Étape 6 : disposer les biscuits sur les plaques et cuire au four à 200 °C pendant environ 10 à 12 minutes.

Quand les biscuits sont refroidis...

⇢ Étape 1 : mélanger le sucre glace et le jus de citron.

⇢ Étape 2 : répartir le mélange dans plusieurs petites coupelles et colorer avec les colorants alimentaires.

⇢ Étape 3 : décorer avec le glaçage au sucre, les perles...

Astuce

Vouc pouvez faire des petits trous dans vos biscuits et y enfiler un ruban. Tous ceux qui ne seront pas dégustés peuvent être accrochés aux branches du sapin. Amusez-vous bien !

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Biscuits aux corn-flakes

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 180 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 350 g de farine
- ½ sachet de levure
- 6 tasses de corn-flakes
- 100 g de chocolat haché
- 125 g de raisins secs

Préparation

⟶ Étape 1 : mélanger le beurre, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure avec un mixer pour obtenir une pâte lisse.

⟶ Étape 2 : rincer les raisins secs et bien les laisser égoutter dans une passoire.

⟶ Étape 3 : incorporer délicatement à la pâte les raisins, les corn-flakes et les morceaux de chocolat.

⟶ Étape 4 : couvrir la plaque du four de papier de cuisson. Avec une cuillère, déposer des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix sur la plaque.

⟶ Étape 5 : attention : laisser un espace suffisant entre chaque biscuit afin qu'ils ne se collent pas ensemble !

⟶ Étape 6 : cuire 20 minutes à 180 °C.

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Gâteaux en pain d'épices

Ingrédients

- 75 g d'écorce de citron confite
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 1 pointe de clous de girofle moulus
- 1 cuillère à café de cannelle
- 4 gouttes d'huile d'amandes amères
- 250 g de noisettes en poudre
- 1 pointe de levure
- 15 gaufrettes de pain azyme
- 125 g de sucre glace
- un peu d'eau

Préparation

⇢ Étape 1 : hacher finement les écorces de citron. Battre les œufs pour qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre et le sucre vanillé et continuer à battre jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.

⇢ Étape 2 : ajouter les épices et mélanger à la pâte les écorces de citron, les noisettes en poudre et la levure.

⇢ Étape 3 : poser les gaufrettes de pain azyme sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.

⇢ Étape 4 : déposer des petits tas de pâte sur les gaufrettes.

⇢ Étape 5 : cuire dans un four préchauffé à 175 °C (si chaleur tournante/four électrique : 200 °C / four à gaz : thermostat 3) 15 à 20 minutes.

⇢ Étape 6 : mélanger le sucre glace avec un peu d'eau pour obtenir une consistance lisse. Couvrir les pains d'épices avec ce glaçage quand ils sont refroidis.

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Bonhomme biscuit

Ingrédients

- 250 g de miel
- 100 g de beurre
- 1 pointe de couteau de poivre, de girofle et de cardamone
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 500 g de farine
- un peu de farine pour le plan de travail
- ½ cuillère à café de levure
- 1 œuf

Ingrédients pour le glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace
- colorants alimentaires bleu et rouge
- perles en sucre

Pour le personnage :

- Dessiner un bonhomme sur une feuille de papier et le découper.

Préparation

Étape 1 : chauffer le miel dans une casserole.

Étape 2 : mélanger le beurre, l'œuf, le poivre, la girofle, la cardamone, le sucre, le sel et le cacao.

SUITE

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

⟶ Étape 3 : ajouter la farine et la levure.

⟶ Étape 4 : pétrir le tout à la main pour obtenir une pâte ferme.

⟶ Étape 5 : former une boule avec la pâte et laisser reposer environ une heure au frais.

⟶ Étape 6 : avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur le plan de travail saupoudré de farine jusqu'à une épaisseur d'un peu moins d'1 cm.

⟶ Étape 7 : poser le modèle sur la pâte. Découper le long des contours avec un couteau.

⟶ Étape 8 : poser délicatement les personnages sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.

⟶ Étape 9 : cuire environ 20 minutes à 180 °C.

Pour décorer :

⟶ Pendant la cuisson, battre les blancs en neige et mélanger avec le sucre glace.

⟶ Séparer le glaçage en 3. Mélanger deux parties avec environ une cuillère de colorant bleu ou rouge, laisser la 3ème partie blanche.

⟶ Mettre ensuite un peu de glaçage dans une poche à douille et décorer les personnages. Attention : avant de mettre un glaçage d'une autre couleur, bien rincer la poche à douille sous le robinet !

⟶ Enfoncer les perles en sucre dans le glaçage encore mou.

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Etoiles des neiges

Ingrédients

- 150 g de farine
- 70 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de levure

Nappage :

- 150 g de sucre glace
- 2-3 cuillères à soupe de jus de citron
- colorants alimentaires rouge et vert
- perles et vermicelles en sucre

Préparation

Étape 1 : pétrir la farine, le beurre, le sucre, le jaune d'œuf et la levure. Étaler la pâte, découper des cœurs et des étoiles. Avec un outil pour évider les pommes ou le corps d'un stylo à bille vide, découper des trous pour suspendre les étoiles. Les biscuits doivent cuire environ 8 minutes à 175 degrés.

Étape 2 : pour la jolie décoration, mélanger le sucre glace et le jus de citron pour faire un nappage liquide et en couvrir les biscuits. Garder une partie du nappage blanche, en colorer une en vert et une en rouge.

Étape 3 : pour finir, décorer les biscuits avec les perles et les vermicelles en sucre.

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Cookies de Noël

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 100 g de cassonade ou sucre roux
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1/2 cuil à café de sel
- 150 g de chocolat blanc ou noir coupés en petits dés
- 60 g de noix hachées grossièrement

Préparation

Étape 1 : Fouetter le beurre (ramolli) et la cassonade (ou sucre) en mousse.

Étape 2 : Ajouter l'œuf battu.

Étape 3 : Incorporer la farine petit à petit avec le sel et le bicarbonate.

Étape 4 : Ajouter les noix et les pépites de chocolat.

Étape 5 : Sur une plaque, disposer des petits tas de 3 cm de diamètre environ (espacés d'environ 2 cm).

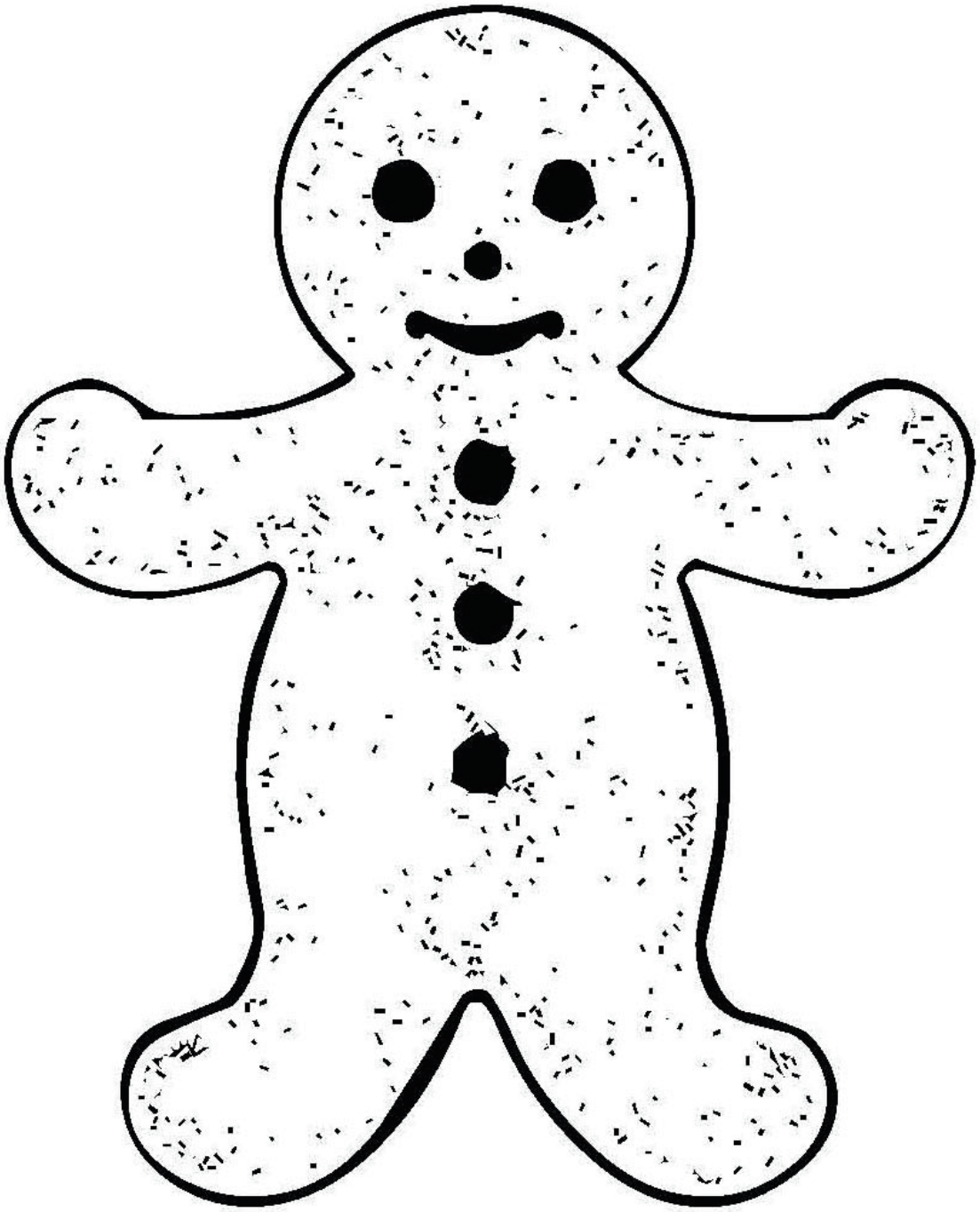
Étape 6 : Cuire les cookies durant 10 à 12 minutes 180 °C (th 6).

Étape 7 : Laisser refroidir sur une surface plane… Déguster !

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage



Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

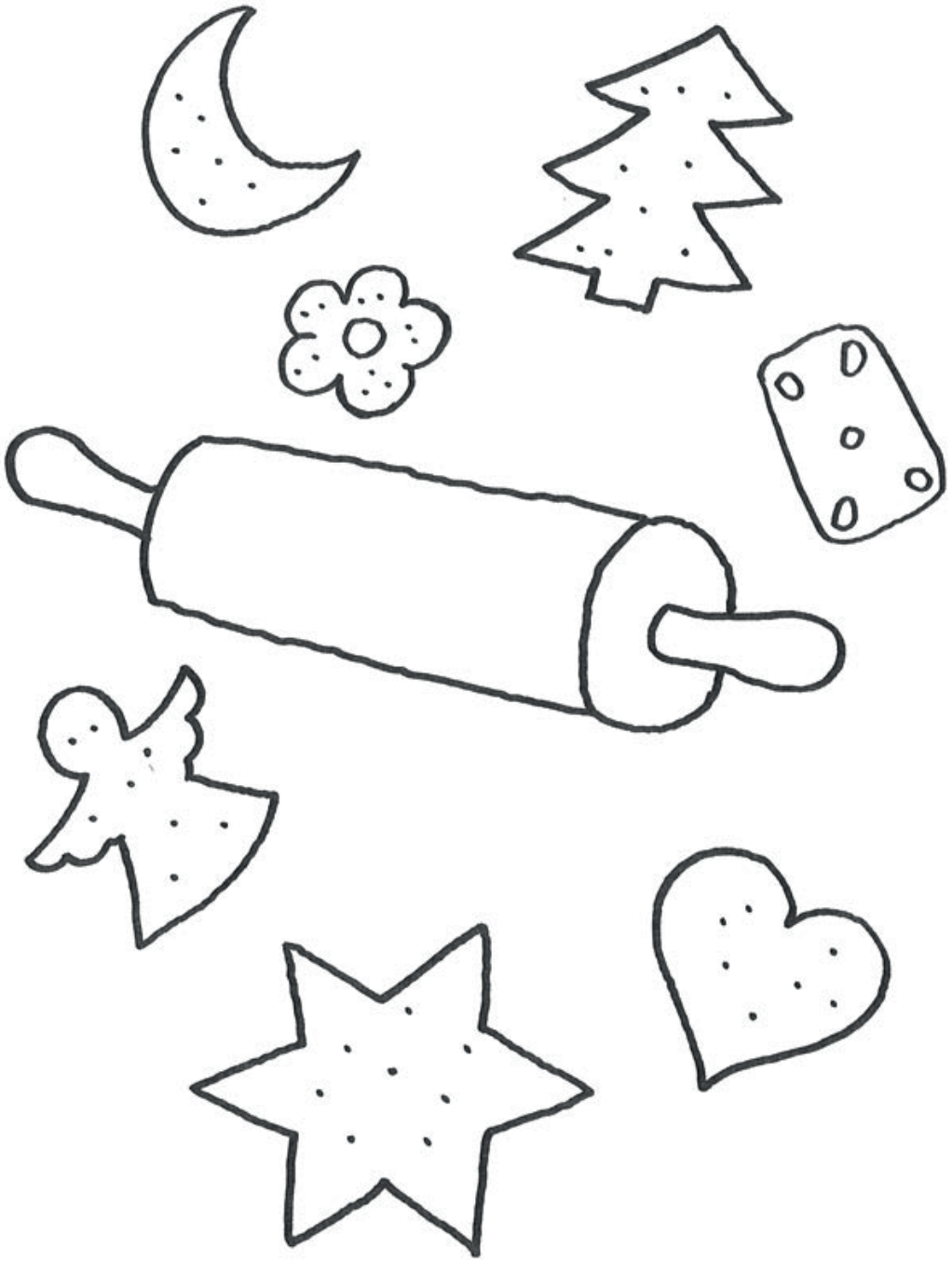
Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage



Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope

Vive Noël !

Coloriage

www.familiscope.fr. Rédaction : Andrea Hösel. Photos : Thinkstock (pages 1, 2, 4, 10), Fotolia (pages 3, 5, 6, 8)

Ce kit a été téléchargé sur le site
familiscope