

# À vous de jouer :

## 4 RECETTES ENCHANTÉES À PARTAGER

LES GOURMANDISES DISPOSÉES SUR LA TABLE VOUS FONT DE L'ŒIL ?  
ET SI VOUS APPRENIEZ À LES RÉALISER VOUS-MÊME ?

a



### BISCUITS FLOCONS

#### Ingrédients (pour 24 biscuits)

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 450 g de farine                     | 125 g de beurre demi-sel      |
| 1 c. à café de levure chimique      | 125 g de golden syrup ou miel |
| ¼ c. à café de sel                  | 1 gros œuf battu              |
| ¼ c. à café de bicarbonate de soude | 4 blancs d'œufs               |
| 125 g de sucre                      | 900 g de sucre glace          |

#### PRÉPARATION

Mélangez la farine, la levure, le sel, le bicarbonate et le sucre. Ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Faites un puits au centre et ajoutez l'œuf et le golden syrup. Mélangez bien.

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson jusqu'à une épaisseur de 5mm. Mettez au frais au moins 20 à 30 min avant de découper.

Préchauffez le four à 170°C. Découpez les biscuits et espacez-les suffisamment sur la plaque de cuisson. Mettez au four jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer (14 à 18 minutes). Transférez la plaque de cuisson sur une plaque de refroidissement.

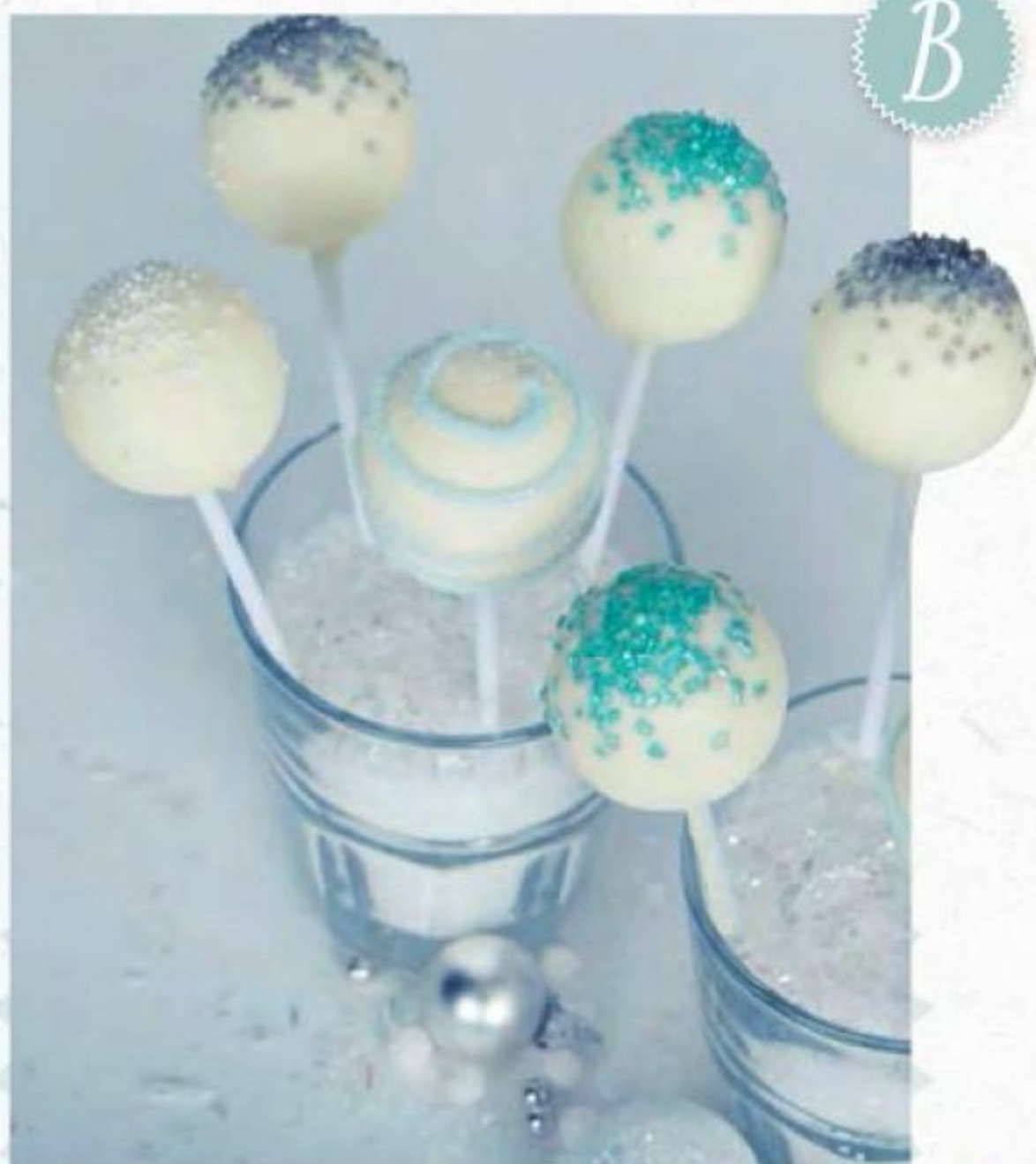
Mélangez blanc d'œufs et sucre glace jusqu'à obtenir une pâte de la consistance du dentifrice et nappez vos biscuits de cette pâte (ajoutez du colorant alimentaire pour le bleu).

MOYEN  
★★★

🕒 1 HEURE

€ > 10 EUROS

B



### CAKE POPS GIVRÉS

#### PRÉPARATION

Sur la base des cupcakes, mélangez ensemble le gâteau cuit émietté et un peu de glaçage à la vanille jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Formez des petites boules d'environ 25 g et modellez-les. Plantez un bâton à l'intérieur et réservez au frais.

Faites fondre l'enrobage de votre choix dans un bol (candy dip de Wilton par exemple) selon les indications sur le paquet. Trempez vos cake pops refroidies dans l'enrobage et décorez-les avec des sucres de couleurs.

FACILE  
★★★

🕒 1 HEURE

€ < 15 EUROS





## GÂTEAU DES NEIGES

**Ingédients (pour 8 à 10 personnes)**

**Pâte à gâteau :**

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 140 g de beurre                 | cacao                          |
| 200 g de sucre                  | 1 c. à café de gingembre moulu |
| 60 g de black treacle (mélasse) | 1 c. à café de cannelle moulue |
| 60 g de golden syrup (ou miel)  | 1 c. à café de muscade moulue  |
| 2 gros œufs                     | 2 c. à café de levure          |
| 2 gros jaunes d'œufs            | 1 c. à café de sel             |
| 310 g de farine                 | 240 ml de lait chaud           |
| 1 c. à soupe de poudre de       |                                |

**Décoration :**

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 225 g de creamcheese       | 1 c. à café d'extrait de vanille    |
| 50 g de beurre             | 2 c. à café de zeste de citron râpé |
| 600 g de sucre glace       | Colorant bleu                       |
| 2 c. à soupe de jus citron |                                     |

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 190°C et remplissez le moule avec les caissettes.

**Battez le beurre et le sucre.** Ajoutez le treacle, le sirop, les œufs et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

**Mélangez la farine,** la poudre de cacao, la levure, le sel et les épices et ajoutez-les à la préparation en 2 ou 3 fois, en alternant avec le lait chaud. Continuez à mélanger sur le niveau moyen jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

**Versez la pâte dans le moule.** Mettez au four pour 18-20 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau devienne élastique au toucher. Laissez un peu reposer avant de les retirer du moule et de les laisser refroidir complètement sur une grille.

**Battez le beurre et le sucre** jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Ajoutez le creamcheese et battez légèrement. Ajoutez enfin l'extrait, le citron et le colorant et battez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Remplissez la poche à douille et décorez le gâteau en réalisant des roses.

MOYEN



1 HEURE 30



< 10 EUROS



## CUPCAKES GRAND NORD

**Ingédients (pour 15 cupcakes)**

**Pâte à cupcakes :**

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| 170 g de beurre | 1,5 c. à café de levure          |
| 200 g de sucre  | ¼ c. à café de sel               |
| 3 gros œufs     | 1 c. à soupe d'eau chaude        |
| 190 g de farine | 1 c. à café d'extrait de vanille |

**Glaçage :**

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| 60 g de beurre       | 1 c. à soupe d'extrait de vanille |
| 500 g de sucre glace | Colorant bleu                     |
| 170 g de creamcheese |                                   |

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 165°C et remplissez le moule avec les caissettes. Battez le beurre et le sucre. Dans une jarre, mélangez la farine, la levure et le sel.

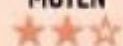
**En commençant et en finissant par un œuf,** alternez l'ajout des œufs et du mélange de farine en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez l'eau et la vanille et battez rapidement.

**Versez la pâte** dans les moules à muffins approximativement aux 2/3. Ajoutez quelques framboises au centre de chaque caissette (facultatif).

**Mettez au four environ 15 minutes** ou jusqu'à ce que les gâteaux deviennent légèrement dorés. Laissez un peu reposer avant de les retirer du moule et de les laisser refroidir complètement sur une grille.

**Battez le beurre et le sucre** jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Ajoutez le creamcheese et battez légèrement. Ajoutez enfin l'extrait et le colorant et battez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Remplir la poche à douille et glacer les cupcakes. Vous pouvez décorer avec un flocon de neige en sucre.

MOYEN



1 HEURE 30



< 15 EUROS



# 3 GOURMANDISES À SUSPENDRE AU SAPIN

## Déco à croquer

### Crackers sapin



**Ingrédients**  
(pour 4 personnes)  
130 g de farine  
1 pincée de levure chimique  
30 g de beurre fondu  
Sel  
6 c. à soupe de ciboulette  
Baies rouges  
Blanc d'œuf

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients puis ajoutez 1 à 2 c. à soupe d'eau pour obtenir une pâte homogène.

Étalez la pâte, découpez les formes de sapins avec un emporte-pièce et posez-les sur une plaque antiadhésive. Mettez au four, préchauffé à 180°C, pendant 10 min.

Une fois refroidis, dessinez un triangle au blanc d'œuf pour coller la ciboulette et les baies rouges. Laissez sécher, passez un ruban dans une aiguille et trouez délicatement le haut du cracker.

FACILE ★★☆☆ 20 MINUTES + REPOS 1 NUIT € 5 EUROS

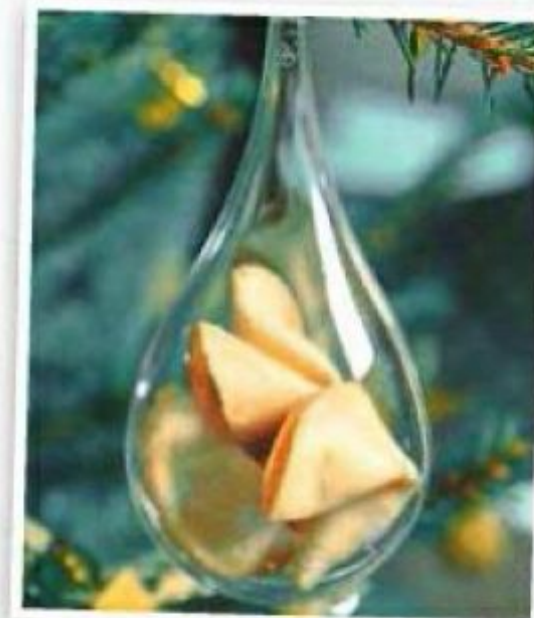
### Fortune cookies

**Ingrédients**  
(pour 4 personnes)  
40 g de farine  
40 g de sucre glace  
30 g de beurre fondu  
2 blancs d'œufs  
Eau de fleur d'oranger

#### Préparation

Montez les blancs en neige avec le sucre glace. Ajoutez le beurre, la farine pour obtenir une pâte homogène. Parfumez-la avec l'eau de fleur d'oranger (ou de rose si vous préférez).

Laissez reposer 15 min, puis étalez la pâte et découpez des cercles d'environ 8 cm de diamètre, posez-les sur une plaque



antiadhésive et mettez au four, préchauffé à 180°C, pendant 5 min.

Découpez les ronds, placez la citation et pliez en 2 (comme pour des raviolis) en bombant le biscuit (collez uniquement les bords et non le centre). Plier les biscuits afin qu'ils prennent leur forme et laisser sécher à cheval sur un verre ou un bol pour donner cette forme caractéristique

MOYEN ★★☆☆ 25 MINUTES € 5 EUROS

### Thé de Noël

**Ingrédients**  
(pour 4 personnes)  
50 g de thé noir de Chine  
1 c. à café de clous de girofle  
1 c. à café de cardamome  
1 bâton de cannelle  
1 c. à café de poivre de Sichuan  
1 rondelle de citron séchée  
1 rondelle d'orange séchée  
Pétales de bouton de rose séchée (facultatif)



#### Préparation

Posez les rondelles d'orange et de citron, avec leurs peaux, sur une plaque antiadhésive et mettez-les au four, préchauffé à 130°C, pendant 3h pour qu'elles se séchent totalement. Laissez refroidir et coupez en tout petits morceaux.

Écrasez les clous de girofle, la cardamome, la cannelle et le poivre de Sichuan. Mélangez avec le thé noir et les fruits séchés. Conservez dans une boîte hermétique.

FACILE ★★☆☆ 15 MIN + CUISSON 3 H REPOS 3 JOURS € 5 EUROS

Recettes tirées du livre *Mon sapin gourmand*, publié aux éditions du Cherche-midi.





# Faites votre nougat

Confiserie à base de miel et typique du bassin méditerranéen, le nougat est l'un des piliers de la tradition de Noël...

## 1 Le nougat noir

C'est celui qu'on croque vigoureusement ou que l'on laisse fondre délicatement. Commencez par torréfier légèrement les amandes en les laissant 5 minutes dans un four à 200°C. Portez 1 kg de miel de lavande à ébullition en remuant de temps en temps, versez-y les amandes et continuez de remuer. Le miel va prendre une couleur brune. Lorsque les amandes se mettent à "chanter" (elles émettent un bruit caractéristique en grillant sous la chaleur du miel), sortez du feu. Versez alors dans un moule tapissé de papier azyme et laissez refroidir avant de découper en barres.

## 2 Le nougat blanc

Plus tendre, c'est celui qui colle aux dents si l'on y prend pas garde... Battez 2 blancs d'œufs en neige. Faites fondre 160 g de miel de lavande avec 160 g de sucre puis faites cuire sur feu doux pendant 5 à 6 minutes. Sortez du feu et mélangez avec les blancs en neige. Faites cuire ensuite au bain-marie en remuant pendant environ 30 minutes (vous pouvez utiliser un batteur électrique). À la fin, la préparation doit être difficile à travailler. Ajoutez les amandes préalablement torréfiées (voir ci-dessus) puis versez dans un moule et découpez (comme pour le nougat noir).



# Pâtes à tartiner : Le cadeau gourmand !

Joliment présentés dans des petits pots décorés, ces délices à tartiner raviront vos proches !

## 1 La classique au choco-noisettes

Faites fondre dans une casserole au bain-marie 150 g de chocolat au lait avec 180 g de purée de noisette (en magasins bio) et 5 c. à soupe de sucre glace, puis laissez refroidir. Versez dans le bol d'un mixer ou blender et mixez en ajoutant de la crème liquide entière petit à petit. Lorsque vous obtenez la consistance désirée, versez dans vos pots et conservez au réfrigérateur.

## 2 La fondante au caramel

Faites fondre dans une casserole à feu doux 100 g de Carambar®, 100 g de beurre et 10 cl de crème fraîche. Remuez jusqu'à ce que la texture devienne onctueuse. Versez dans vos pots, laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.



## 3 L'ultra-gourmande au chocolat blanc

Faites fondre dans une casserole à feu doux 200 g de chocolat blanc avec 200 g de beurre. Ajoutez 25 g de poudre d'amandes et remuez (le mélange doit s'épaissir un peu). Ajoutez enfin 300 g de lait concentré sucré et remuez encore une minute avant de mettre en pots. Conservez au réfrigérateur.







# ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

DES AMATEURS DE CHOCOLAT DANS VOTRE ENTOURAGE ?  
FAITES-LES CRAQUER EN LEUR OFFRANT CET ASSORTIMENT DE TRUFFES DÉLICATES.



Sur une idée de...

Anne-Laure SAUX

« Bonjour Darling est un joli blog où se mêlent délicieuses gourmandises sucrées et salées, tutos et créations faciles à refaire et petites choses du quotidien. »

Son blog ...

[www.bonjourdarling.com](http://www.bonjourdarling.com)

## Ingrédients

- ☀ 200 g de chocolat
- ☀ 20 cl de crème légère
- ☀ Du cacao 100%
- ☀ Des sucres d'orge, pralines...

1 HEURE / 5 EUROS

FICHE  
Créative





# Réalisation DE L'ASSORTIMENT DE CHOCOLATS *en images...*



## Pas à pas...

- 1 Coupez votre chocolat en morceaux et ajoutez la crème liquide très chaude. Mélangez jusqu'à obtenir une belle ganache puis réservez 2 heures minimum au frais.
- 2 Préparez vos enrobages en les réduisant en miettes. Vous pouvez utiliser des pralines, des sucres d'orge, des caramels, de la noix de coco...
- 3 Faites des billes de chocolat d'environ 3 cm de diamètre.
- 4 Roulez ces billes dans les enrobages.
- 5 Continuez ainsi en variant les enrobages pour obtenir différentes couleurs.
- 6 Gardez vos truffes au frais et offrez-les dans un joli bocal en verre.

