



Des recettes de Noël



Roses de Noël

Ingédients :

150 g de corn-flakes (pétales de maïs)
200 g de Végetaline
250 g de chocolat noir spécial dessert
200 g de sucre glace



Préparation :

Fais fondre la Végetaline à feu doux dans une casserole. Casse le chocolat en morceaux, puis verse-le dans la casserole qui contient la Végetaline (attention aux projections). Ajoute le sucre glace. Remue avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verse alors les corn-flakes. Mélange. Retire la casserole du feu. Sur une feuille d'aluminium, avec une cuillère à café, fais des petits tas. Place au réfrigérateur et laisse refroidir ; la préparation doit se solidifier. Décolle les roses des sables avec la pointe d'un couteau.



Manon et Eloïse



Foie gras aux fruits exotiques

Ingédients :

1 foie gras
Des fruits exotiques



Préparation :

Prends un foie gras, dénerve-le. Coupe-le en tranche. Poêle des deux côtés sans matière grasse. Retire les tranches, déglace la poêle avec du vinaigre balsamique. Avec les fruits exotiques, fais une purée, fais chauffer un peu et ajoute sur le foie gras. Tu peux mettre en décoration, quelques fruits pour faire joli.



Bon appétit

Flore et Sophie



Bûche au chocolat

Ingédients :

600 g de chocolat amer
165 g de beurre ramolli - 5 oeufs
250 g de crème de marron
1 pincée de sel - Papier sulfurisé



Préparation :

Dans une casserole, casse le chocolat en petits morceaux, fais-les fondre au bain-marie. Beurre un moule à cake, tamise le moule d'un papier sulfurisé sur le fond et les parois et en le laissant déborder tout autour. A l'aide d'un pinceau, badigeonne tout le moule d'une épaisse couche de chocolat fondu, particulièrement dans les coins. Verse le reste de chocolat fondu dans un saladier avec 150 g de beurre ramolli. Mélange bien. Casse les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Incorpore ceux-ci à la préparation au chocolat ainsi que la crème de marron. Sale légèrement les blancs, monte-les en neige ferme, incorpore-les délicatement au mélange précédent et verse le tout dans le moule. Place celui-ci dans le réfrigérateur et laisse prendre la bûche pendant 12h au moins. Pour servir, retourne le moule sur le plat de service et retire le papier sulfurisé.



Céline et Romane.

P'tit gris sauce Maroille

Ingédients :

1 rouleau de pâte feuilletée
250 g de crème épaisse
100 g de Maroilles
24 escargots moyens
Poivre, sel



Préparation :

Détaille des carrés dans la pâte feuilletée et fais-les cuire 10 mn à 180 °C. Dans une casserole, fais fondre le Maroilles avec la crème épaisse. Dans une sauteuse, fais sauter les escargots puis ajoute la sauce au Maroilles et laisse chauffer 5 mn. Détaille les feuilletés et dépose les escargots et un peu de sauce.

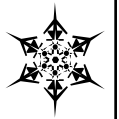


Ophélie Clara.





Des recettes de Noël



La Vanocka

Ingrédients :



500 g de farine
30 g de levure de boulangerie
120 g de beurre
3+1 jaunes d'oeuf
100 g de sucre
1/4 litre de lait
50 g de raisins secs
50 g d'amandes



Préparation :

1. Mets la farine dans un saladier. Fais une fontaine au centre et mets-y la levure; Délaye avec deux cuillères à soupe de lait tiède sucré.
2. Attends 5 à 10 minutes puis ajoute, tout en mélangeant, la farine, le beurre, le sucre, le sel et les jaunes d'oeufs.
3. Pétris le tout pour obtenir une pâte lisse. Ajoute un peu de lait mais pas trop ! La pâte ne doit pas couler mais se détacher du saladier. Ajoute les amandes et les raisins secs. Mets à lever dans un endroit tiède au moins 2 heures (la pâte doit doubler de volume).
4. Prépare 9 boudins de pâte de même grosseur. Fais 4 tresses pour la base, puis 3 tresses et enfin 2 tresses torsadées et mets-les en forme sur la plaque de cuisson. Lais se à nouveau lever 1 heure environ.

5. Dore avec du jaune d'oeuf mélangé avec du lait. Fais cuire à four chaud (thermostat 5/6) pendant 15 à 20 minutes.



6. Vérifie la cuisson avec une aiguille.

Sarah, Quentin, Cyril

La Vanocka (on prononce [vano tchka])

La Vanacka est une spécialité tchèque. Cette brioche de Noël a une longue tradition et elle ne peut vraiment pas manquer sur la table de Noël. La première mention sur la brioche date du XVIème siècle et depuis, elle n'a connue que de petits changements. Dans le passé, on l'appelait natte ou galette, et même aujourd'hui, une variété d'appellations locales persiste dans les différentes régions de Bohême.

Truffes au chocolat

Ingrédients :



(recette pour 30 truffes environ)
400 g de chocolat noir
30 cl de crème fraîche
200 g de sucre glace
150 g de beurre
80 g de cacao en poudre non sucré
3 jaunes d'oeuf



Préparation :

1. Mets le chocolat et le beurre coupé en morceaux dans une casserole. Fais fondre le tout au bain-marie.
 2. Hors du feu, ajoute successivement les jaunes d'oeufs, la crème et le sucre glace
 3. Mélange bien entre chaque ingrédient. Laisse cette pâte au frais pendant 12 h.
 4. Prélève des noix de pâte et roule-les entre tes doigts pour former des boules.
 5. Mets le cacao dans un plat creux et roule les boules dedans.
- Place les truffes au frais jusqu'au moment de servir.

Louis et Nicolas.

Le Welch



Ingrédients :

4 tranches de pain de mie
300 g de cheddar
1/2 verre de bière, brune de préférence
1 c à café de Worcestershire sauce
Quelques gouttes de Tabasco



4 tranches de jambon

2 c à soupe de moutarde

Préparation :

1. Grillez vos tranches de pain de mie et disposez-les (1 par personne) dans des plats individuels allant au four.
2. Disposez une tranche de jambon sur chaque tranche.
3. Coupez le cheddar en dés
4. Dans une casserole, faites chauffer de la moutarde, la bière, la sauce Worcestershire et le Tabasco.
5. Dès ébullition, ajoutez le cheddar. Une fois la préparation bien homogène, versez immédiatement sur chaque plat, directement sur le pain et le jambon.
6. Enfouez pendant environ 1 min (vous pouvez ajouter un oeuf au dessus).
7. Servez chaud, avec des frites.

Joséphine et Marianne