

Mon livret de recettes de Noël



Recettes de fête

Forêt de sapins sur son gâteau au chocolat



Pour le gâteau*, il faut :

200 g de beurre mou, 200 g de sucre en poudre, 200 g de farine, 200 g de chocolat noir, 5 œufs, un sachet de levure.

Faire chauffer le four à 180°.

Rassembler tous les ingrédients dans un saladier, à l'exception du chocolat, et mélanger avec un batteur électrique pour éviter les grumeaux. Rajouter le chocolat fondu et mélanger de nouveau. Verser la pâte dans un moule préalablement graissé et faire cuire entre 40 et 50 minutes selon la cuisson désirée (le gâteau sera plus ou moins moelleux au centre).

À savoir : ce gâteau est encore meilleur consommé le lendemain.

* pour 10 personnes

Pour les sapins, il faut :

des caissettes en papier de 3 tailles différentes, des piques à apéritif.

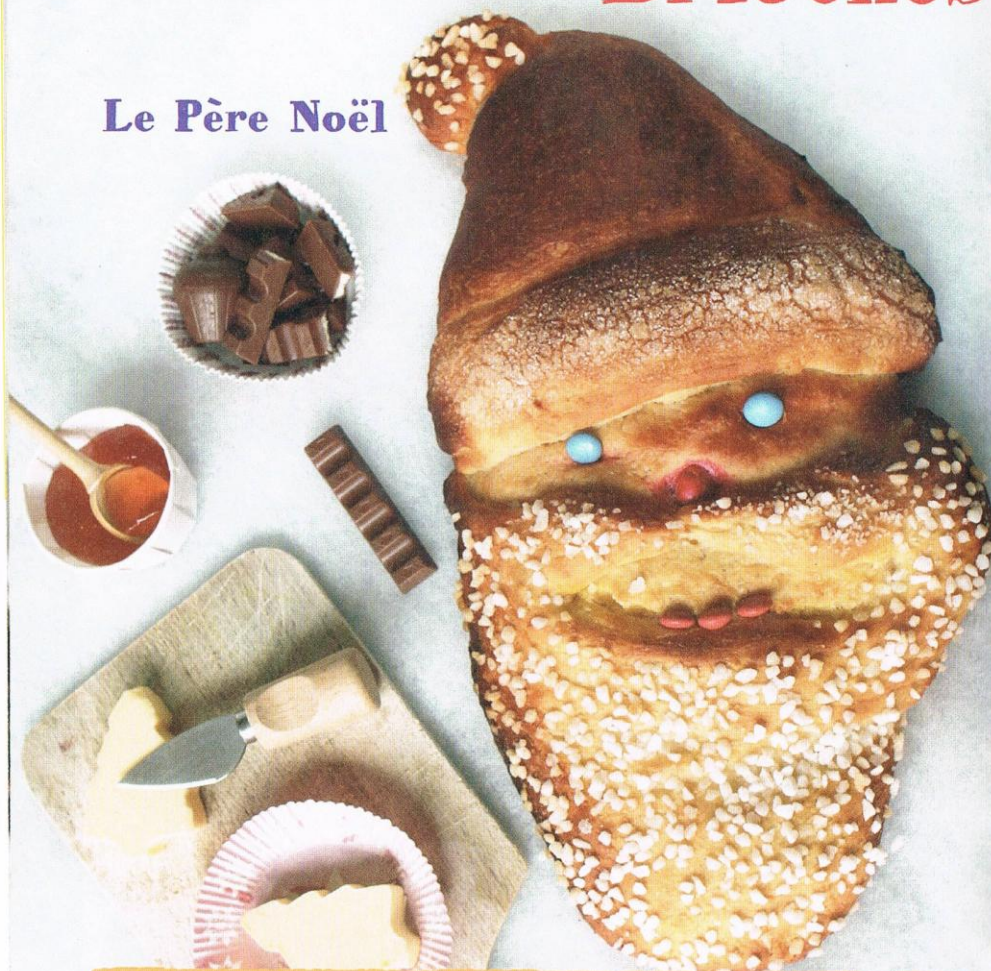
Choisir 2 grandes caissettes, 2 moyennes caissettes et 2 petites caissettes. À l'aide d'une pique, les perforer et les enfiler une par une, des plus grandes à la plus petite, afin de former le sapin. Planter ces arbres de Noël sur le gâteau. On peut les saupoudrer de sucre glace pour les enneiger.

Conception, réalisation et photos : Ciloubidouille.
Vous pouvez découvrir son blog : ciloubidouille.com

Recettes de fête

Brioche de Noël

Le Père Noël



Pour une brioche, il faut : 75 g de beurre, 175 ml de lait, un œuf, 60 g de sucre en poudre, une pincée de sel, 350 g de farine, 2 sachets de levure de boulanger. (Pour réaliser le Père Noël et le sapin, doubler les proportions).

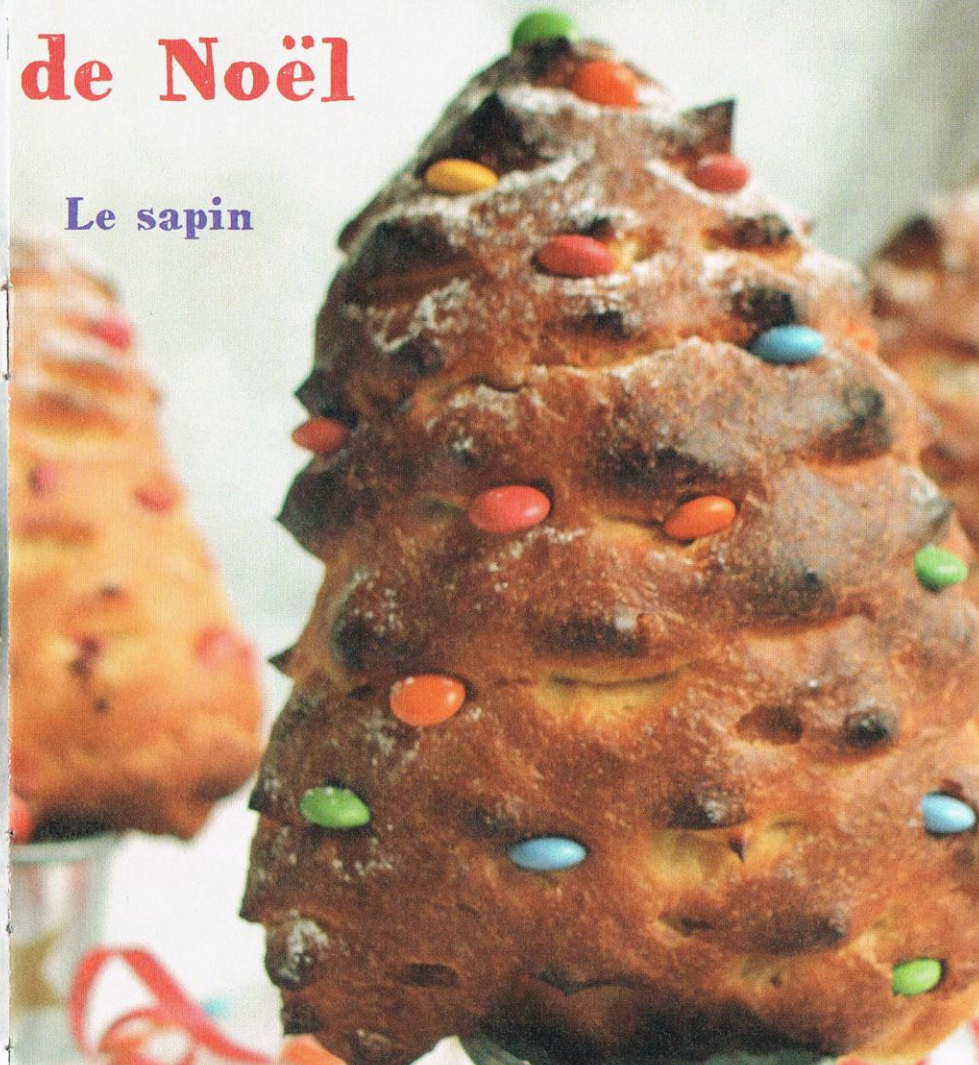
Pour le Père Noël, il faut : un jaune d'œuf, du sucre en poudre, du sucre en grains, des bonbons.

Pour le sapin, il faut : un jaune d'œuf, des ciseaux, des bonbons.

Rassembler tous les ingrédients et les mélanger. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante (ou au four à 30°, s'il fait trop froid).

Pour réaliser le Père Noël, diviser le pâton de brioche en 3 parties. Avec la première, former un cercle pour le visage. Avec la seconde, façonner un triangle pour la barbe, le placer en bas du visage. Prendre la pâte des 2 côtés du triangle pour l'étirer et la ramener

Le sapin



vers le rond. Utiliser le dernier pâton : mettre de côté un tiers de la pâte. Avec les 2/3, façonner un triangle pour le bonnet. Puis avec la pâte restante, rajouter le pompon et le bandeau du bonnet. Dorer l'ensemble au jaune d'œuf (ou au lait). Recouvrir la barbe et le pompon de sucre en grains. Saupoudrer de sucre en poudre le bord du bonnet. Laisser reposer la pâte ainsi décorée pendant une bonne heure, puis enfourner

20 min en bas du four, préalablement chauffé à 180°. Planter des bonbons pour les yeux, le nez et la bouche.

Pour réaliser le sapin : on peut diviser la pâte en autant de sapins que souhaité. Pour chaque sapin, façonner un triangle, puis à l'aide d'une paire de ciseaux, découper des petites pointes. Dorer au jaune d'œuf. Puis suivre le même principe de cuisson que pour le Père Noël. Après la cuisson, décorer avec des bonbons.

Recettes de fête

Sapins de papier sur muffins chocolatés



Pour 12 muffins, il faut :

320 g de farine, 80 g de sucre, un sachet de levure, 150 g de chocolat noir cassé en pépites, 320 g de crème fraîche, 180 ml de lait $\frac{1}{2}$ écrémé, 100 g de beurre salé mou, un œuf, un sachet de sucre vanillé.

Faire chauffer le four à 200°. Mélanger le sucre, la farine, la levure, le sucre vanillé, puis rajouter l'œuf entier, la crème fraîche, le lait et le beurre mou. Ne pas trop remuer. Verser les pépites de chocolat et mélanger rapidement. Remplir des moules à muffins préalablement graissés avec la pâte et enfourner pour 20 à 25 minutes de cuisson. Les muffins sont cuits quand on plonge une pique en bois à l'intérieur et que celle-ci ressort sèche.

Pour les sapins, il faut :

des caissettes en papier de 2 tailles différentes, des piques à apéritif.

Prendre 2 grandes caissettes et une petite. À l'aide d'une pique, les perforer une par une, afin de former le sapin. Ne pas hésiter à pincer la caissette du sommet pour qu'elle soit plus pointue. Planter le sapin de papier et le saupoudrer de sucre glace pour figurer la neige.

Astuce : si vous n'avez que des caissettes blanches, vous pouvez demander à votre enfant de les décorer au feutre ou avec des gommettes.

Recettes de fête

Sucettes sapins à croquer



Pour la pâte, il faut :
500 g de farine, 250 g de beurre salé, 15 cl d'eau,
une pincée de sel.

Pour la farce, il faut :
125 g de mozzarella, 50 g de mascarpone, 50 g
de parmesan, 50 g de comté, 100 g de jambon.

Pour la réalisation, il faut :
du papier sulfurisé, un emporte-pièce en forme
de sapin, des piques à apéritif, un jaune d'œuf.

Couper le beurre en dés et le mélanger du bout des doigts
à la farine et à la pincée de sel. Faire un puits et verser
l'eau. Travailler les ingrédients rapidement jusqu'à former
une boule lisse.

Envelopper la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer
au frais pendant une heure au moins.

Découper le plus finement possible tous les fromages
et le jambon. Mélanger tous ces ingrédients ensemble.



Étendre finement la pâte et découper des sapins
à l'aide de l'emporte-pièce. Poser un premier sapin
sur une feuille de papier sulfurisé puis déposer
de la farce au centre. Placer la pique.
Mouiller les contours du sapin puis positionner
par-dessus un autre sapin en pâte. Faire pression
délicatement sur les rebords pour souder
le chausson. Dorer au jaune d'œuf.

Recommencer jusqu'à épuisement
des ingrédients. Mettre au four préalablement
chauffé à 180° pour environ 15 minutes.

Variante : ces sucettes sont également
réalisables en version sucrée, remplies d'une bonne
compote de pommes ou d'une ganache au chocolat.

Recettes de fête

Guirlande de caissettes

Pour une guirlande de caissettes, il faut :
une trentaine de petites caissettes de Noël,
de la ficelle ou de la laine,
une pique à apéritif.

À l'aide de la pique, perforer les caissettes en leur centre. Utiliser de la ficelle pour assembler les caissettes ensemble, 2 par 2 (attention au sens d'enfilage). Si la ficelle est trop lisse, prévoir des nœuds.

Pain sapin

Pour un pain, il faut :

500 g de farine (blanche, de campagne ou un mélange des deux), un sachet de levure de boulanger, 1 cuillère à café de sel, un verre d'eau tiède.

Rassembler tous les ingrédients et les mélanger vigoureusement. Laisser reposer 30 min à température ambiante (ou à 30° au four s'il fait trop froid). Diviser le pâton de pain en une douzaine de morceaux. En partant de la base d'un triangle virtuel, former le sapin en collant les petits bouts de pâte les uns par-dessus les autres (avec l'aide d'un peu d'eau au besoin). Une fois le sapin formé (ne pas oublier le pied), vous pouvez badigeonner le dessus de lait et poser des graines de sésame, de pavot ou encore des petits bonbons. Laisser reposer le pain pendant une bonne heure avant d'enfourner 45 min au bas du four, dans un four préchauffé à 240°.

