

Les recettes de Noël

LES FRUITS DEGUISES

En Provence, il est de coutume de servir 13 desserts le soir de Noël au retour de la messe. Le nombre 13 symbolise Jésus et des douze apôtres. Parmi ces 13 desserts figure la date farcie à la pâte d'amande. Celle-ci, étant un fruit qui pousse loin de nos contrées, représenterait le Christ né en Orient, ainsi que les mages venus le visiter à Bethléem.

Préparation : 20 min Pas de cuisson Niveau : Très facile

Ingrédients :

Des dattes
Des abricots secs
De la pâte d'amande



Ouvrir les dates sur un seul côté pour retirer le noyau.

Modeler un petit boudin de pâte d'amande et remplir la date.

Procéder de la même manière pour les abricots.

Facultatif : on peut rouler le fruit déguisé dans du sucre blanc pour le rendre plus joli.

Et pourquoi ne pas faire cela à plusieurs quelques jours avant Noël, sur la table de la cuisine, en écoutant de la musique de Noël ? C'est l'occasion de partager un bon moment tous ensemble !

UNE BUCHE DE NOEL

La bûche est l'un des symboles de Noël les plus connus. A l'origine, on ne la mangeait pas, puisqu'il s'agissait d'une vraie bûche de bois que l'on couvrait d'un peu de sel bénit, et que l'on faisait brûler ensuite dans la cheminée le soir de Noël, tout en récitant des prières pour que la maison soit protégée de la foudre. Aujourd'hui, on en a fait un gâteau qui est traditionnellement mangé à Noël, pour le plus grand plaisir des gourmets !

Préparation : 20 min Cuisson : 10 min Niveau : Facile

Ingrédients :

150 g de sucre
100 g de farine
Un sachet de levure
4 œufs
Une pincée de sel
250 à 300 ml de garniture au choix : confiture, pâte à tartiner, caramel au beurre salé...
Sucre glace pour la décoration



Préchauffer le four à 210°.

Dans deux jattes différentes, séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Fouetter à la main les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure.

Avec un batteur électrique, mélanger les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Intégrer les blancs en plusieurs fois au reste de la préparation : prendre une large cuillère en bois et mélanger en soulevant la pâte délicatement pour ne pas écraser complètement la légèreté apportée par les blancs en neige.

Étaler la pâte sur une grande plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.

Laisser cuire environ 10 minutes.

Poser ensuite le biscuit chaud sur un plan de travail, garnir sur toute la surface, puis rouler sur le sens de la longueur, en enlevant le papier sulfurisé au fur et à mesure. Saupoudrer de sucre glace et laisser refroidir.