

Les recettes pour faire plaisir à Noël

Les savoureux sapins

APÉRITIF

Il te faut :

-  1 cuillerée à soupe d'œufs de truite orange
-  4 grands blinis
-  1 petit pot de guacamole
-  8 sticks de bretzels

- 1 Fais chauffer les blinis pendant 30 secondes au four à micro-ondes.
- 2 Étale le guacamole sur les blinis, et coupe-les en 4.
- 3 Enfonce 1/2 stick de bretzel dans l'épaisseur d'un triangle pour faire le tronc du sapin.
- 4 Pose quelques œufs de truite sur chaque sapin, comme des boules de Noël!



Le nectar de Noël

BOISSON

Pour 4 tasses, il te faut :

-  2 grands verres de lait
-  4 œufs
-  4 cuillerées à café de sucre
-  4 pincées de muscade râpée
-  4 pincées de cannelle

- 1 Casse les œufs dans un saladier, ajoute le sucre et bats bien avec une fourchette.
- 2 Fais chauffer le lait dans une casserole sans le laisser bouillir.
- 3 Verse le lait sur les œufs et mélange avec un fouet électrique pour le faire mousser.
- 4 Verse dans des tasses et saupoudre de cannelle et de muscade.



Les truffes chococo

DESSERT

Il te faut :

-  1 tablette de chocolat noir à cuire
-  100 g de beurre
-  1 jaune d'œuf
-  4 cuillerées à soupe de sucre
-  200 g de noix de coco râpée
-  3 cuillerées à soupe de cacao non sucré

- 1 Casse le chocolat en carrés et coupe le beurre en petits morceaux.
- 2 Fais fondre le chocolat à feu doux dans une casserole. Retire la casserole du feu et ajoute le beurre.
- 3 Ajoute le jaune d'œuf, la noix de coco et le sucre. Mélange et mets au frigo pendant 3 heures.
- 4 Prends des petites cuillerées de pâte et fais-en des boules. Roule-les dans le cacao.

