

Le Youpidoc



5 RECETTES de Noël

Le Mont d'Or
en fondue

Le cocktail chaud
de Noël

Les bonshommes
de neige



Les petits blinis

Les truffes
choco-rixy

Pour régaler ta famille pendant les fêtes de fin d'année,
Youpi t'a préparé des idées gourmandes et originales!

Les petits blinis

Il te faut :

Pour 12 parts

- 12 mini-blinis
- 250 grammes de yaourt grec
- Un quart de botte de ciboulette
- 3 tranches de saumon fumé
- sel et poivre



1 Verse le yaourt dans un bol. Avec des ciseaux, coupe la ciboulette en petits morceaux.



2 Mélange la ciboulette avec le yaourt. Ajoute un peu de sel et de poivre.



3 Coupe les tranches de saumon fumé en 4 morceaux. Attention à tes doigts !



4

Demande à un adulte de réchauffer les blinis.



L'astuce

Garde les pointes de ciboulette pour décorer tes blinis comme un chef !



5

Dépose une petite cuillère de mélange sur chaque blinis. Place le saumon autour sans appuyer et le tour est joué !

Mont d'Or au four, comme une fondue

Il te faut :

Pour 6 personnes

- 1 Mont d'Or de 500 grammes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 branches de thym*
- 6 tranches de pain de campagne

* On prononce « tin ».

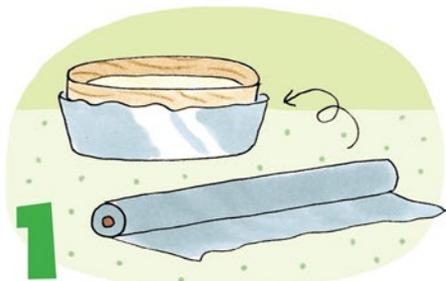


L'astuce

Tu peux remplacer le miel et le thym par des fruits secs!



Demande à un adulte de préchauffer le four à 180 degrés en chaleur tournante.

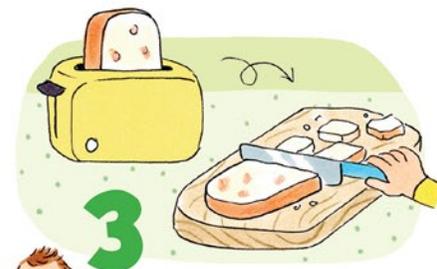


1 Enlève l'emballage plastique du fromage. Couvre le bois de la boîte du Mont d'Or avec du papier aluminium.



2

Avec une grande cuillère, soulève le chapeau du Mont d'Or. Verse le miel et glisse les deux branches de thym à l'intérieur. Puis abaisse le chapeau.



3



Avec l'aide d'un adulte, fais griller les tranches de pain. Puis coupe-les en cubes.



4 **Demande à un adulte d'enfourner le Mont d'Or**

pendant 25 à 30 minutes.

Tu n'as plus qu'à tremper le pain dans le fromage fondu. Miam!

Il te faut :

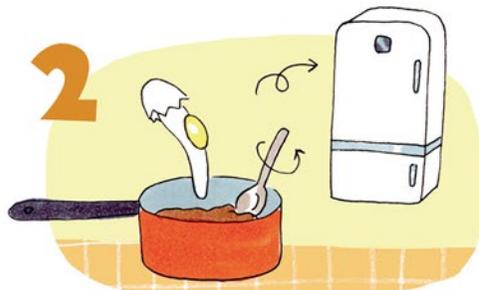
- 100 grammes de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de lait
- 50 grammes de sucre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50 grammes de riz soufflé

Les truffes au chocolat et riz soufflé

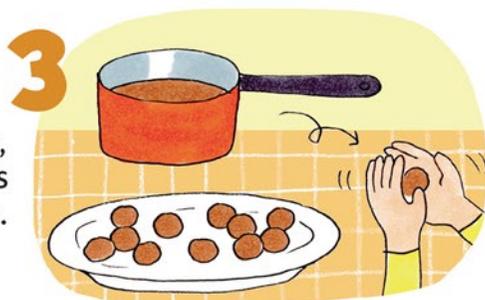
Verse le chocolat, le lait et le sucre dans la casserole. Puis, **avec l'aide d'un adulte**, chauffe le tout jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.



Quand le chocolat est lisse, sors-le du feu et ajoute l'œuf dedans. Mélange bien. Laisse refroidir avant de mettre au congélateur.



Au bout de 2 heures, fais des petites boules avec le mélange.



Astuce

Garde tes truffes dans une boîte au réfrigérateur pour qu'elles ne fondent pas.



Mets le riz soufflé dans une assiette et le cacao dans une autre. Roule d'abord les boulettes dans le riz soufflé puis dans le cacao. C'est prêt !

Le bonhomme de neige en guimauve

Il te faut :

- 1 paquet de guimauves blanches
- 1 tablette de chocolat noir pâtissier
- Des décorations en sucre
- Des cure-dents



Astuce

Tu peux imaginer plein de personnages différents!



1 Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le chocolat au micro-ondes.



2 Trempe un cure-dent dans le chocolat pour dessiner les yeux et la bouche sur une guimauve.



3 Construis chaque bonhomme de neige avec 3 guimauves. Colle les guimauves avec un peu de chocolat fondu.



4 Colle les décorations en sucre avec un peu de chocolat fondu. C'est prêt!



Le cocktail chaud

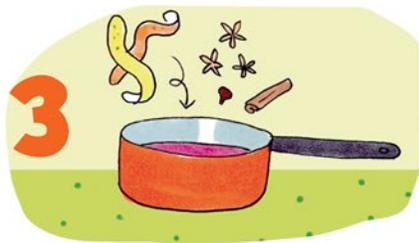
Il te faut :

Pour 6 verres

- 1 litre de jus de raisin noir
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 pincée d'anis étoilé (appelé aussi badiane)
- 1 clou de girofle
- 1 citron jaune lavé
- 1 orange lavée
- 10 grammes de gingembre épluché



1 Verse le jus de raisin dans une casserole.



3 Ajoute 1 zeste de citron et d'orange au jus de raisin, ainsi que les épices et le gingembre épluché.



5 Attends 20 minutes. Puis, à l'aide d'une louche, remplis une jolie cruche.



2 Demande à un adulte de faire des zestes de citron et d'orange à l'aide d'un économe.

4 Demande à un adulte de faire chauffer la casserole jusqu'à ébullition. Il faut ensuite sortir la casserole du feu et la couvrir.

L'astuce

Fais une brochette avec des zestes et un cure-dent, puis décore les verres avec.



Quand le cocktail n'est plus brûlant, tu peux le servir. À ta santé!