



L'équipe de Youpi Doc est aussi gourmande que généreuse !  
Les journalistes partagent avec toi leurs recettes secrètes  
de Noël... Miam !



Pauline



Erik



Nadia



Matthieu



Carole



Chloé

# Les cookies



de Pauline

Pour environ 15 cookies,  
il te faut :

- 250 grammes de farine
- 100 grammes de flocons d'avoine
- 150 grammes de sucre
- 200 grammes de chocolat
- 1 œuf
- 125 grammes de beurre mou
- 1 demi-sachet de levure



Dans un saladier, mélange  
la farine, les flocons d'avoine,  
le sucre et la levure.



Bats l'œuf dans un bol  
puis ajoute-le au mélange.



Coupe le beurre en dés  
puis ajoute-les à leur tour.



Ajoute le chocolat cassé  
en petits morceaux.



Malaxe le tout  
avec tes mains  
(propres !)  
pendant plusieurs  
minutes.



Fais des boules  
de la taille d'une balle  
de ping-pong.  
Puis mets-les  
sur une plaque de four.



**Demande  
à un adulte  
d'enfourner  
tes cookies pour  
13 minutes  
à 180 degrés Celsius.**



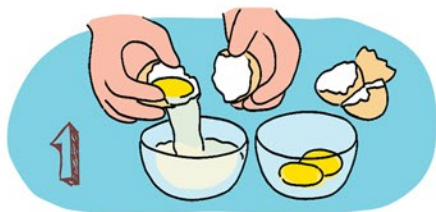
# La mousse au chocolat

d'Erik



Pour 6 personnes, il te faut :

- 6 œufs
- 200 grammes de chocolat à pâtisser



Sépare les jaunes d'œufs des blancs.



Avec l'aide d'un adulte, bats les blancs en neige bien ferme.



Demande à un adulte de faire fondre le chocolat à feu très doux.



Mélange le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs.



Ajoute les blancs en neige et mélange en douceur.



Place la mousse au réfrigérateur pendant au moins deux heures.



# ★ Les truffes en chocolat



de Nadia

Pour environ 15 truffes, il te faut :

- 70 grammes de chocolat noir
- 100 grammes de beurre
- 50 grammes de sucre glace
- de la poudre de cacao non sucré
- 1 jaune d'œuf



1

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



2

Avec un fouet, mélange doucement le chocolat et le beurre. Il ne doit pas rester de morceaux.



3

Sépare le blanc du jaune d'œuf.



4

Verse le jaune d'œuf sur le chocolat. Mélange bien avec une cuillère.



5

Ajoute le sucre glace. Mélange à nouveau.



6

Place le saladier au réfrigérateur pendant trente minutes.



7

Dépose du cacao dans une assiette.



8



9





1 Fais chauffer le lait avec la crème à feu doux.



2 Quand le mélange est bien chaud, ajoute les morceaux de chocolat, puis fouette.



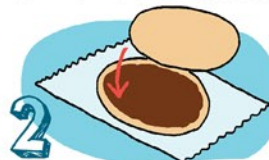
3 Ajoute le miel et la cannelle, et laisse chauffer doucement pendant 20 minutes.



4 Sers la boisson dans des tasses. Ajoute par-dessus de la crème chantilly.

1

Déroule une pâte feuilletée et étale la pâte à tartiner sur l'une des faces.



2 Recouvre le tout avec la deuxième pâte feuilletée. Puis, aplatis les bords.



4 À l'aide d'un couteau, découpe des bandes de 2 centimètres de haut de chaque côté du sapin.

3

Découpe une forme de sapin.



5 Tourne chaque bande sur elle-même pour la torsader. Puis étale le jaune d'œuf sur le sapin.



**Demande à un adulte d'enfourner pendant 20 minutes à 180 degrés Celsius.**

# Le roulé au chocolat



de Chloé

Il te faut :

- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de farine
- de la pâte à tartiner



1 Sépare les jaunes d'œufs des blancs.



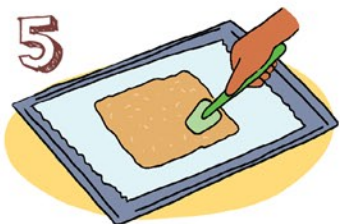
2 Dans un saladier, mélange le sucre, la farine et les trois jaunes d'œufs.



3 Avec l'aide d'un adulte, bats les blancs en neige dans un récipient.



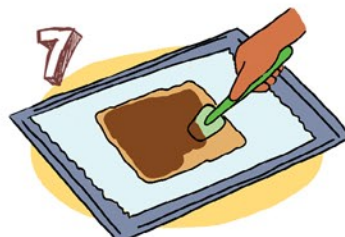
4 Mélange les blancs avec le reste.



5 Avec une spatule, étale le mélange en carré sur une plaque couverte de papier sulfurisé.



6 **Demande à un adulte de faire cuire pendant 7 minutes à 180 degrés Celsius.**



7 Laisse refroidir et étale de la pâte à tartiner sur toute la surface.



8

Roule le tout.  
Tu pourras découper des parts pour servir !

