



Les légumes & fruits de saison

décembre

dattes, mandarines, clémentines, noix, pamplemousses, poires, pommes, choux, endives, épinards, navets et poivrons

janvier & février

mandarines, clémentines, noix, pommes, oranges, choux, endives, navets, poireaux & salades

Les roses des sables

150 g de corn-flakes (pétales de maïs)
200 g de beurre
250 g de chocolat noir spécial dessert
200 g de sucre glace

Demande à un adulte de faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Casse le chocolat en morceaux, puis demande à un adulte de le verser dans la casserole qui contient le beurre. Ajoute le sucre glace. Remue avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verse alors les corn-flakes. Mélange. Demande alors à un adulte de retirer la casserole du feu. Sur une feuille d'aluminium, avec une cuillère à café, fais des petits tas. Laisse refroidir ; la préparation doit se solidifier. Décolle les roses des sables avec la pointe d'un couteau.

Zestes d'orange confits au chocolat (30 environs)

- 3 oranges
- Une trentaine de morceaux de sucre
- 1/2 citron
- 250 g de chocolat noir de qualité supérieur
- 2 grosses noix de beurre
- 1 cuillère à café d'huile

Incise la peau des orangès en quatre parties, dans le sens de la hauteur. Retire ces quartiers de peau. Détache le maximum de partie blanche sous la peau. Taille ensuite cette peau en longs bâtonnets. Plonge ces bâtonnets de peau d'orange dans l'eau en ébullition. Laisse bouillir 5 minutes. Égoutte-les. Mets les morceaux de sucre dans la casserole avec 1 verre d'eau et le jus de citron. Porte doucement à ébullition. Mélange quelques instants sur le feu puis ajoute-s'y les zestes d'orange. Couvre et laisse mijoter sur le feu très doux une vingtaine de minutes. Égoutte ensuite les zestes confits sur une grille. Laisse refroidir 1

heure. Casse le chocolat en morceaux et mets-les à fondre doucement dans une casserole avec le beurre et l'huile. Lorsque le mélange est bien homogène, ajoute une cuillère à soupe d'eau. Après quelques minutes, retire du feu. Laisse tédir légèrement. Trempe-y quelques zestes confits. Laisse-les s'enrober de chocolat puis retire-les délicatement à l'aide d'une pince à cornichons ou à sucre. Dépose-les au fur et à mesure sur une grille (placée au-dessus d'un papier aluminium). Déguste-les une fois refroidis.

Les biscuits à la cannelle de Saint Nicolas (25 biscuits environ)

- 3 verre de farine de blé
- 1 verre de sucre
- 1 verre de poudre d'amande
- 1 paquet de sucre à la cannelle
- 1 oeuf
- 1 demi plaque de beurre de 250g
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- du papier sulfurisé
- des emporte pièces

Dans un grand récipient, verse les 3 verres de farine, le verre de sucre, le verre de poudre d'amande, le paquet de sucre à la cannelle, la cuillère à café de levure, le beurre ramolli et l'œuf. Puis mélange le tout. Etale un peu de farine sur ton plan de travail, puis, avec un rouleau à pâtisserie, aplatie ta pâte jusqu'à ce qu'elle ai environ 1 centimètre d'épaisseur. Place un morceau de papier sulfurisé sur une plaque de four. Puis, avec les emporte pièces, viens découper ta pâte en forme d'étoiles, sapins, etc... Avec l'aide de Maman, met enfin la plaque au four, thermostat 8 pendant dix minutes... C'est prêt!!