

# *Recettes*

## *Goûter de Noël*

*Ma petite maison en pain d'épices*

*Chocolat chaud de Noël*



# *Ma petite maison en pain d'épices*

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients pour 2 maisons :

- 200g de farine de seigle
- 300g de farine type 45
- 500g de miel de sapin
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre
- 1 cuil. à soupe de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 œuf entier
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 2 c à soupe d'eau tiède
- 40g de sirop d'orange
- 40g d'oranges confites
- 2-3 feuilles cartonées
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 400g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs



Préparation :

- 1) Faites chauffer le miel dans une casserole.
- 2) Dans la cuve d'un robot, mélangez les 2 farines à vitesse lente. Versez le sirop d'orange, le miel bien chaud et les épices en continuant de mélanger 2 à 3 mn. Hachez très finement les oranges confites, ajoutez-les aux farines et mélangez à nouveau.
- 3) Sur une planche, préparez une « pâte » en mélangeant l'œuf et le bicarbonate de soude. Ajoutez cette pâte dans la cuve du robot. Versez l'eau et mélangez de nouveau 2-3 mn sur vitesse moyenne. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné sur 40cm de longueur et 30 cm de largeur, sur une épaisseur de 7 à 8 mn. Faites-la durcir 30mn au congélateur recouverte de papier film alimentaire.

- 4) Pendant ce temps, découpez dans les feuilles cartonnées les gabarits pour les différentes parties de la maison :
- 2 rectangles de 10 x 15 cm pour le toit
  - 2 rectangles de 17 x 11 cm pour les façades, redécoupées en pointe à 4 cm du bord pour faire la pente du toit.
  - 2 rectangles de 8 x 5 cm pour les côtés
- 5) Préchauffez le four sur Th.7/8 soit 200)
- 6) Sortez la pâte du congélateur. Posez les gabarits sur la pâte, les uns à côté des autres et découpez les empreintes. Enfournes 7 à 8 mn. Puis déposez les biscuits sur une grille, ils vont durcir en refroidissant.
- 7) Pour construire la maison : faites une glace royale ou utiliser un tube de glaçage blanc dans le commerce. Pour la glace royale : Tamisez 200g de sucre glace dans un saladier, incorporez 2 blancs d'œufs et ½ c à café de jus de citron. Mélangez au fouet électrique 3 à 4 mn jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement montée. Versez le glaçage dans une poche à douille lisse de diamètre 2mm.
- 8) Tartinez de glaçage les bords courts des côtés (5cm) et ceux d'une façade, assemblez et posez sur le plan de travail. Maintenez serré et attendez que le glaçage sèche, puis recommencez avec l'autre côté de la maison pour que la base tienne sur le plan de travail. Tartinez ensuite les bords longs des côtés et des façades (ceux qui vont être au contact du toit), puis des bords du toit qui seront à leur contact. Assemblez. Maintenez 30 s jusqu'à ce que cela tienne. Terminez en collant 2 petits rectangles sur l'autre façade la porte et la fenêtre.

*Source : Elle à table, spécial Noël, 2016*

# Chocolat chaud de Noël

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 50 cl de lait entier ou demi écrémé
- 30 à 40 g de chocolat noir
- 5 cl de crème liquide
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de poivre noir
- *Facultatif* : 2 morceaux de sucre



1. Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition.
2. Pendant ce temps-là cassez le chocolat en petits morceaux. Une fois le lait à ébullition, baissez le feu, jetez le chocolat dans la casserole ainsi que les épices et fouettez le mélange jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
3. Laissez frémir le lait pendant quelques instants. Ajoutez la crème liquide, battre de nouveau et... servez !