

Ma vie au lycée

Édition de Noël

Marché de Noël
samedi 15/12/18

Vacances de Noël du 21/12/18
au 07/01/19

Recette de Noël « tradition Espagnole »

Ingrédients

- 500 g de raisins blancs sans pépins
- 1 concombre
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail, hachées
- 500 g de yaourt à 0 % de MG
- 0,25 cuillère à café de sel
- poivre blanc
- 50 g d'amandes épluchées, mises à tremper pendant toute une nuit
- 2 à 3 cuillères à soupe de d'amandes effilées grillées



Préparation

- Lavez les grains de raisin et coupez-les en deux, réservez-en 3 à 4 cuillères à soupe pour la décoration. Mixez le reste.
- Épluchez et épépinez le concombre et coupez-le en gros morceaux.
- Épluchez l'ail et les échalotes et hachez-les grossièrement. Mettez le tout dans le mixer avec les raisins et mixez le tout très finement. Passez la préparation au tamis et enlevez les résidus durs (écorces, peaux...).
- Remettez le tout dans le mixer avec les amandes égouttées, ajoutez le yaourt et mixez de nouveau. Salez, poivrez. Servez bien frais avec les amandes effilées et les grains de raisin.

Recette de confiture de Noël (paniers Noël)

Ingrédients

- 1 citron
- 1 orange
- 500 g de pommes
- 1 kg de poires bien mûres
- 100 g de pruneaux
- 100 g de dattes
- 200 g de figues sèches
- 200 g d'abricots secs
- 100 g de raisins secs
- 150 g de cerneaux de noix
- 150 g d'amandes
- 1 kg de sucre roux
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 bonne pincée de cannelle



Préparation

- Lavez le citron et l'orange. Râpez leurs zestes et pressez leurs jus. Réservez.
- Pelez les pommes et les poires, coupez-les en petits morceaux et mettez-les à cuire à couvert 20 minutes avec 2 petits verres d'eau.
- Lorsque les fruits sont cuits, retirez du feu mélangez-les bien pour obtenir une sorte de compote avec des gros morceaux.
- Ajoutez les jus et les zestes d'agrumes, la vanille, puis les fruits secs sauf les noix et les amandes. Couvrez et laissez reposer 12 heures.
- Ébouillantez vos pots et retournez-les sur un linge propre jusqu'au moment de les remplir.
- Au bout de ce temps, versez le mélange de fruits dans une bassine à confiture. Ajoutez la cannelle et le sucre.
- Portez à ébullition en mélangeant bien. Laissez cuire 10 minutes puis ajoutez les noix et les amandes concassées et prolongez la cuisson encore 10 minutes.
- Mettez en pots en les remplissant à ras bords et retournez les pots jusqu'à complet refroidissement

Brownies aux noix du Brésil

Nombre de personnes : 6 personnes Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 14 minutes

Liste des ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 150 g de farine
- 160 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 75 g de noix du Brésil



Préparation :

- Faites fondre dans un petit saladier le chocolat noir au micro-ondes à 450 W 3 minutes.
- Ajoutez le beurre en morceaux et remettez au micro-ondes une minute.
- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un cul de poule, fouettez les œufs et le sucre.
- Ajoutez la farine.
- Versez la préparation au chocolat dans la préparation aux œufs.
- Concassez grossièrement les noix du Brésil et incorporez-les au mélange.
- Enfourez 10 minutes.

Recette Saucisson au chocolat (Italie)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

Ingrédients

- 330 gr de biscuits secs type biscuits thé (1 paquet)
- 65 gr de beurre fondu
- 5 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- Confiture de lait (environ 6 cuillères à soupe)
- Quelques gouttes d'extrait naturel d'orange



Préparation

La veille : Déposer la boîte de lait concentré sucré dans la cocotte et l'immerger dans d'eau. Fermer. Au sifflement de la soupape, laisser cuire 45 minutes. Retirer la boîte de lait et laisser refroidir jusqu'au lendemain pour son ouverture.

Tout d'abord, mixer les biscuits : j'ai mis dans un sac plastique et taper avec un rouleau à pâtisserie pour les concasser. Ajouter le cacao, le beurre fondu, l'extrait d'orange et la confiture de lait. Mélanger bien à la main jusqu'à obtenir une boule assez compacte. Diviser en deux. Badigeonner de beurre fondu une feuille de papier aluminium et déposer un premier saucisson. Rouler pour lui donner sa forme et presser les extrémités. Passer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien durci. Déballer le saucisson et rouler dans le sucre glace. Retirer le surplus. Il est prêt à la dégustation.

Biscuits de Noël allemands (Lebkuchen)

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 100 g d'amandes concassées
- 100 g de sucre
- 100 g d'écorces d'orange confites
- 80 g de miel
- 10 g de cannelle
- 1 œuf
- Pour l'enrobage :
- 200 g de chocolat noir
- 50 g de beurre



PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le miel.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
- Versez ensuite les amandes, les écorces d'orange et la cannelle.
- Faites des petites boules de pâte et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Aplatissez les boules, formez vos biscuits et laissez sécher 12 heures.
- Préchauffez le four th.5 (150°C).
- Enfournez pendant 15 min.
- Préparez l'enrobage :
- Faites fondre le chocolat avec le beurre.
- Avec une fourchette, trempez chaque Lebkuchen dans le chocolat, raclez le surplus de chocolat en-dessous et posez sur un plat recouvert de papier sulfurisé.
- Laissez sécher plusieurs heures.

Pfeffernusse - petits gâteaux au poivre

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 350 g de sucre
- 1 arôme citron
- 1 pointe de couteau de gingembre moulu

- 1 pointe de couteau de cardamome
- 1 pointe de couteau de girofle
- 1 cuillère de poivre blanc moulu
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 50 g d'amande
- 50 g de citron confite
- Pour le glaçage :
 - 400 g de sucre glace
 - 1 tasse d'eau chaude
- Mettre la farine en cône sur la planche à pâtisserie avec une fontaine au milieu. Y incorporer un paquet de levure chimique.
- Mettre les ingrédients sauf les amandes moulues et la citronnade hachée, faire dans le creux central une bouillie avec le lait et une partie de la farine.
- Ramener peu à peu la pâte du pourtour et pétrir rapidement une pâte, ajouter un peu de farine pour éviter qu'elle colle aux doigts.
- Étaler la pâte à environ 1 cm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce de petits médaillons de la grosseur d'une noix.
- Poser sur une tôle beurrée et farinée, et cuire pendant un bon quart d'heure (à 220°C).
- Préparer le glaçage avec le sucre glace et l'eau chaude en tournant bien le mélange.

Près de chez vous !

Du 1er décembre 2018 au 6 janvier 2019, venez découvrir la plus grande crèche animée grandeur nature de France!

Cette crèche, réalisée par une quinzaine de bénévoles de l'association "Les Féeries de Noël d'Aniane", s'étend sur plus de 400m² dans la Chapelle des Pénitents d'Aniane.

Plongez dans la pure tradition des fêtes provençales de Noël, des métiers et des marchés d'autrefois.

Du 1er décembre au 6 janvier, ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h30 à 18h30.
Les 25 décembre et 1er janvier, ouverture de 15h à 18h.

A visiter:

- Crèche grandeur nature - Chapelle des pénitents - Entrée à 1€

- Le village du Père Noël - Les Halles - Entrée à 1€

Plusieurs animations tout le mois de décembre.



MAGIE SUR LA GLACE

Patinoire artificielle sur la place de la comédie (payante) près du marché de Noël tout le mois de décembre à Montpellier.

Venez nombreux !

Régalez vous !

Bonnes fêtes à tous