MENU DE NOËL

AXEL L.
8 ans

LEO L.
14 ans

KILLIAN
11 ans

ROULEAUX DE CAROTTE AU HOUMOUS

ENTRÉE

20 min | 15 min

Pour 4 gourmands

- 250 g de pois chiches cuits et égouttés
- 3 c. à s. de crème de sésame (tahini)
- le jus de ½ citron
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 4 grosses carottes
- quelques brins d'herbes fraîches
- une petite poignée de cacahuètes ou des pignons de pin
- sel, poivre

Matériel : une mandoline* ou un économe*

Préparation

1. Mixe les pois chiches, puis ajoute la crème de sésame, le jus de citron et l'huile d'olive. Goûte et rectifie l'assaisonnement au besoin. Réserve* au frais pendant 15 min.
2. Lave et épluche les carottes. Détaille de larges lanières avec une mandoline* ou un économe*.
3. Dépose 1 c. à c. d'houmous sur l'une des extrémités de chaque lanière de carotte, puis enroule-les.
4. Dépose les rouleaux de carotte au houmous debout sur un plat de service, et décore avec les petites herbes fraîches et les cacahuètes concassées* ou les pignons de pin. Bonne dégustation !

Rouleaux de bonne santé

Soupe de vermicelles de Noël

Plat

10 min | 20 min

Pour 6 personnes

- 1 petit oignon
- 2 clous de girofle
- 2 carottes
- 7 morceaux de poulet
- 200 g de pâtes aux légumes sapins et étoiles
- persil haché
- sel, poivre

Préparation

1. Épluche et coupe l'oignon en 4, avec l'aide d'un adulte, puis pique dedans les clous de girofle.
2. Épluche les carottes et coupe-les en grosses rondelles.
3. Mets les ailerons de poulet dans une cocotte, recouvre d'eau froide et porte à ébullition. Enlève les impuretés. Ajoute les carottes et l'oignon, puis assaisonne. Fais cuire à petits frémissements 45 min.
4. Récupère le bouillon dans une passoire, ajoute de l'eau, sale, et porte à ébullition. Verse-y les pâtes et laisse cuire environ 10 min.
5. Émiette le poulet dans des bols, puis verse le bouillon, les légumes et les pâtes. Saupoudre de persil haché.

Soupe de prospérité

Bonhomme chamallow

Dessert

20 min | 1 h 30 min | 15 min

Pour 4 personnes

- 50 g de sucre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre à température ambiante
- 1 c. à s. de miel
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace
- jus de ½ citron
- une douzaine de chamallows
- des feutres alimentaires

Préparation

1. Mélange le sucre, la farine, le beurre et le miel. Malaxe pour obtenir une pâte lisse. Forme une boule, recouvre-la de film alimentaire et laisse reposer 30 min au frais.
2. Préchauffe le four à 160 °C (th. 5-6). Étale la pâte sur un plan de travail fariné. Réalise des petits sablés avec un emporte-pièce et dispose-les sur une plaque de cuisson. Enfourne pour 15 min, avec l'aide d'un adulte.
3. Monte le blanc en neige puis ajoute le sucre glace et le jus de citron.
4. Laisse refroidir les sablés puis répartis le glaçage dessus. Place un chamallow sur chaque sablé. Réserve au frais 1 h.
5. Utilise les feutres alimentaires pour créer les bonhommes puis régale-toi !

Bonhomme du bonheur

Joyeux Noël !

Jus de pomme chaud aux épices

5 min | 30 min

Pour 6 personnes

- ½ orange
- 1 l de jus de pomme
- jus d'½ citron
- quelques clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de 4 épices
- 1 grosse c. à s. de miel

1. Avec l'aide d'un adulte, coupe la moitié d'orange en tranches.
2. Verse le jus de pomme dans une casserole. Ajoute le jus de citron, les tranches d'orange, les clous de girofle, les étoiles de badiane, la cannelle, les épices et le miel. Mélange délicatement et fais chauffer pendant 30 min. Laisse refroidir.
3. Au moment de servir, fais tiédir le jus et verse-le dans des verres ou dans des pommes évidées. Voici une délicieuse boisson de Noël !

Léo
Killian
Alex
Lemeine