

# Mes idées gourmandes

avec



**!**  
Ce pot de mélange pour pain d'épices vous permettra de réaliser votre pain d'épices le plus simplement du monde !  
Ce pot de 88 g comprend de la cannelle, de l'anis, du gingembre, de la cardamome, de la badiane, du poivre, de la muscade, du piment doux, de la girofle et de la coriandre.



Mélange pain d'épices  
Scrapcooking®  
6,99€ 3700392448004

## Le petit bonhomme de pain d'épices

Le Petit Bonhomme de pain d'épices est un biscuit en pain d'épices anthropomorphe qui est le personnage central de plusieurs contes de fées, notamment anglais, dans lequel il prend vie et tente de fuir divers poursuivants, finissant habituellement entre les mâchoires d'un renard. De nombreuses variantes de cette histoire existent, dans lesquelles le personnage est parfois une crêpe ou une autre pâtisserie, et notamment une galette dans le très célèbre "Roule Galette".

## Pain d'épices au cream cheese

### Ingrédients

Pour le pain d'épices:

- 250 g de farine
- 11 g de levure chimique
- 125 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 125 g de miel liquide (ou fondu)
- 2 c.c. d'épices spéciales pain d'épices

Pour le glaçage:

- 50 g de beurre très mou (mais pas fondu)
- 100 g de fromage frais crémeux (Saint-Morêt/Philadelphia)
- 200 g de sucre glace
- quelques gouttes d'arôme naturel de citron

### Préparation

**Pour le cake :** Préchauffez le four à thermostat 5 (150°C). Dans un saladier, mélangez la farine avec un sachet de levure chimique. Ajoutez le sucre et les épices, puis rajoutez le lait, ainsi que le miel. Bien mélanger. Rajoutez si vous le désirez le jus d'une orange ainsi que des zestes d'orange. Versez cette préparation dans un moule à cake beurré. Faire cuire 35-40 minutes.

**Pour le glaçage :** Travaillez le beurre mou avec le sucre glace et l'extrait de citron. Ajoutez le fromage frais. Fouettez un peu pour homogénéiser le tout, mais pas trop longtemps, pour ne pas rendre la préparation trop liquide. Etalez le glaçage sur le pain d'épice et laissez durcir au réfrigérateur au moins 12h avant de déguster. Notez que le glaçage au cream cheese reste toujours plus mou qu'un glaçage au blanc d'oeuf ordinaire.



FACILITÉ : ★★  
COÛT : ★★  
TEMPS : 1h



Moule 'Famille pain d'épices'  
Scrapcooking®  
16,99€ 3700392431440



Moule 3D 'Village de Noël'  
Scrapcooking®  
18,99€ 3700392431457



Moule 'Bonhomme pain d'épices'  
Scrapcooking®  
16,99€ 3700392431402



## Biscuits sablés de Noël

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c.c. de levure
- des épices au choix !



FACILITÉ : ★★★  
COÛT : ★  
TEMPS : 30 min

### Préparation

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7). Mélangez dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre et l'oeuf, puis travaillez avec une fourchette. Pétrissez ensuite avec les mains pour faire une boule. Assaisonnez avec les épices de votre choix. Etalez la pâte avec un rouleau et découpez des formes à l'emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Etalez un peu de jaune d'oeuf avec de la cannelle sur les biscuits pour qu'ils soient bien dorés, et enfournez 7 à 10 min.

# Mes idées gourmandes

avec **LékUé**

des idées qui ont du goût.



Kit 'Bûche de Noël'  
Lekue  
39,99€ 8420460006312

## Bûche de Noël au chocolat blanc

### Ingrédients

Pour la ganache au chocolat blanc :

- 300 g de chocolat blanc
- 25 cL de crème fraîche
- 125 g de mascarpone
- 5 cuillères à soupe de noix de coco râpé

Pour le biscuit roulé:

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine

Pour la déco:

- noix de coco rapée
- Fruits rouges (surgelés en cette saison !)

### Préparation

Pour la ganache : Dans une casserole à feu doux, faites fondre le chocolat blanc dans la crème fraîche. Transvasez dans un bol et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Ajoutez le mascarpone et mélangez avec un batteur électrique 3 à 4 min jusqu'à ce que la ganache se tienne : retournez le bol, si la crème ne coule pas c'est réussi ! Remettre au frais.

Pour la ganache : Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Mélangez la farine et la noix de coco et ajoutez-les à la préparation jaunes d'oeufs + sucre. Battez les blancs en neige ferme et rajoutez les à la préparation. Mélangez pour obtenir une pâte homogène et aérée. Versez la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé (30cm par 40) et faites cuire au four à 160° C pendant 10mn. Laissez refroidir et démoulez.

Pour le montage : Etalez une partie de la ganache sur le biscuit, roulez le biscuit sur lui-même en serrant bien. Enveloppez dans du film plastique et réservez au frais 1h. Retirez le film plastique et couvrez le dessus du biscuit avec le reste de ganache. Vous pouvez décorer !



LET'S COOK!  
FACILITÉ : ★★★  
COÛT : ★★  
TEMPS : 1h15



Kit 'Cupcakes de Noël'  
Lekue  
29,99€ 8420460006251



Kit 'Decomat'  
Lekue  
29,99€ 8420460001751



Moule 'Cake pops'  
Lekue  
19,99€ 8420460000891

LET'S COOK!  
FACILITÉ : ★★  
COÛT : ★  
TEMPS : 30 min

## Pop cakes de Noël

### Ingrédients

- Un gâteau de votre choix (gâteau au yaourt, au chocolat...)
- Un moule à pop cakes
- Des bâtonnets
- de la pâte à sucre de couleurs variées

### Préparation

Faites cuire les petits gâteaux de votre choix dans des moules à pop cakes. Une fois cuites, piquez vos petites boules de gâteau sur des bâtonnets. Ensuite, laissez parler votre imagination !

Ici, nous avons recouvert la boule de pâte à sucre blanche, bien lissée. Faites deux petites boules pour les yeux, une grosse pour le nez, et quelques autres petites boules pour la bouche du bonhomme. Empilez plusieurs 'pièces' sur elles-mêmes pour obtenir le chapeau.



# Mes idées gourmandes

avec



FACILITÉ : ★★★  
COÛT : ★  
TEMPS : 20 MIN

## Le vrai Chocolat chaud

### Ingrédients

- 75 g de chocolat noir
- 1 gousse de vanille
- 20 cl de lait entier
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 guimauves coupées en morceaux

### Préparation

Faites fondre le chocolat dans une casserole.  
Ajoutez le lait et la crème puis la vanille, tout en chauffant à feu moyen.  
Ajoutez ensuite le sucre et la guimauve et chauffez jusqu'à ce que tout soit fondu.  
Ensuite, plus longtemps vous chaufferez et plus épais sera le chocolat chaud.  
Ajoutez un bâtonnet de cannelle pour épicer votre chocolat !



La tablette de Noël  
Monbana - 350 g  
**12,99€** 3474340015531  
Soit 37,11€ le kilo



La mini-tablette de Noël  
Monbana - 80 g  
**4,29€** 3474340013025  
Soit 53,62€ le kilo



FACILITÉ : ★★★  
COÛT : ★  
TEMPS : 20 MIN

## Fudges tout chocolat

### Ingrédients

- Une boîte de 40 cL de lait concentré sucré
- 300 g de chocolat (noir, au lait, blanc... ce que vous aimez)
- Quelques noix, noisettes ou amandes

### Préparation

Faites chauffer le lait concentré sucré doucement sur le feu.  
Quand vous sentez que la préparation commence à épaissir, ajoutez le chocolat et les noix. Remuez bien la préparation afin qu'elle n'accroche pas à la casserole.  
Retirez du feu et étalez sur une plaque de 20 x 20 cm que vous aurez préalablement beurrée.  
Mettez au réfrigérateur pour que vos fudges se solidifient.  
Une fois solides, découpez-les en petits carrés.



# Autour du vin chaud



Ce délicieux apéritif est obtenu par le mélange d'un vin rouge, de sucre de canne et d'une aromatisation naturelle. Spécialité de Noël, il peut se boire réchauffé ou frais en apéritif.

Vin aux épices de Noël

Fisselier - 75 cL  
**9,99€** 3559010151044  
 Soit 13,32€ le litre



FACILITÉ : ★★★  
 COÛT : ★★  
 TEMPS : 20 MIN

## Vin chaud de Noël ★

### Ingrédients

- 75 cl de vin rouge
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 1 étoile de badiane
- 125 g de sucre
- 2 zestes d'une orange non traitée

### Préparation

Versez le vin dans une casserole et faites-le chauffer sans jamais le laisser bouillir avec l'anis étoilé. Ajoutez le sucre, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, le poivre et les zestes d'orange. Laissez frémir sur feu très doux 20 mn. Filtrez et servez bien chaud.



## QUESTIONS RÉPONSES

### ➤ 3. AVEC QUOI PUIS-JE LE SERVIR ?

Idéalement, du pain d'épices ! Vous pouvez aussi servir une brioche, des tartines beurrées s'il est servi à l'heure du goûter. Le vin chaud peut aussi être servi avec un apéritif ou un repas salé : en Scandinavie, c'est la boisson qui accompagne le dîner de Noël.

### ➤ 4. COMMENT LE CONSERVER ?

Conserver le vin chaud c'est possible. Mettez-le en bouteille et laissez-le au frais. Par contre, il faut le consommer rapidement.

### ➤ 1. D'OÙ VIENT CETTE BOISSON ?

Cette boisson, principalement consommée l'hiver, n'est pas d'origine savoyarde comme beaucoup le pensent : c'est une très ancienne tradition qui vient de Scandinavie et d'Europe de l'Est, où on le retrouve sous les noms de Glög et de Glühwein.

### ➤ 2. DE QUOI PUIS-JE L'AGRÉMENTER ?

Orange, mandarine, citron, figue, cardamome, clou de girofle, vanille, noix de muscade, cannelle...



Epices pour vin chaud  
 Le monde en tubes - 3 tubes soit 30 g  
**5,79€** 3760116743051  
 Soit 193€ le kilo



Epices bio pour vin chaud  
 Les Jardins de Gaïa - 100 g  
**6,59€** 3582811716129  
 Soit 65,90€ le kilo



Vin rouge Bourgogne  
 Domaine J-M. Daulne - 75 cL  
**11,49€** 3700766600014  
 Soit 15,32€ le litre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# FLORILÈGE D'HIVER

SOYEZ DANS LES TONS DE LA SAISON !

## TOUT CE QUI BRILLE



**1.** Mangeoire en métal à grilles, 49 cm. **5,99€** 5400274272045. **2.** Lezard argenté, décoration, 14 cm, **10,99€** 5414006156503. **3.** Pot, Haut. 22 cm, Ø13,5 cm. **6,99€** 8711473532838. **4.** Vase star Ø7,5 cm, Sia. **6,99€** 3533597012011. **5.** Bougeoir, 18x45 cm. **79,99€** 8718533443417. **6.** Plant'Box, 4 trous, 29x29 cm. **29,99€** 2090000044195. **7** Lampe Bingo, en métal, 13 cm, Lampe Berger. **39,90€** 3127290040954. **8.** Pelle de déneigement. **17,99€** 3086960213794.



**9.** Petits maquereaux fumés à l'huile d'olive 170 g, Mille et une huiles. **6,99€** soit 41,12€ le kilo 3700073116420. **10.** Huile d'olive vierge, Cascina San Cassiano. **18,99€** soit 25,32€ le litre 2090000092592. **11.** Lance télescopique en métal, 80 cm, Hozelock. **39,90€** 5010646942409. **12.** Chandelier, x3, en couleur bronze, Sia. **49,99€** 3533593635849. **13.** Boules déco effet miroir, dorées. **7,19€** 4037166214626. **14.** Vespa jaune 25 cm, **34,99€** 20900000127485. **15.** Verre à cocktail, Léonardo. **9,99€** 4002541606433. **16.** Liqueur poire william, 50 cl. **25,99€** soit 51,98€ le litre 3559010005606.



Avec EcoFolio, Desjardins encourage le recyclage des papiers. En triant vos déchets vous participez à la préservation de l'environnement.  
[www.ecofolio.fr](http://www.ecofolio.fr)

4,99€

