

Ces recettes te sont offertes par le magazine
Youpi de décembre 2022



Le Youpidoc 

5
RECETTES
de Noël



Pour régaler ta famille pendant les fêtes de fin d'année,
Youpi t'a préparé des idées gourmandes et originales!

Les petits blinis

Il te faut :

Pour 12 parts

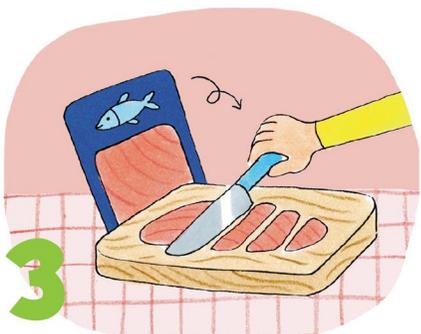
- 12 mini-blinis
- 250 grammes de yaourt grec
- Un quart de botte de ciboulette
- 3 tranches de saumon fumé
- sel et poivre



1 Verse le yaourt dans un bol. Avec des ciseaux, coupe la ciboulette en petits morceaux.



2 Mélange la ciboulette avec le yaourt. Ajoute un peu de sel et de poivre.



3 Coupe les tranches de saumon fumé en 4 morceaux. Attention à tes doigts !



4 Demande à un adulte de réchauffer les blinis.



L'astuce
Garde les pointes de ciboulette pour décorer tes blinis comme un chef!

5 Dépose une petite cuillère de mélange sur chaque blinis. Place le saumon autour sans appuyer et le tour est joué!

Mont d'Or au four, comme une fondue

Il te faut :

Pour 6 personnes

- 1 Mont d'Or de 500 grammes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 branches de thym*
- 6 tranches de pain de campagne

* On prononce « tin ».

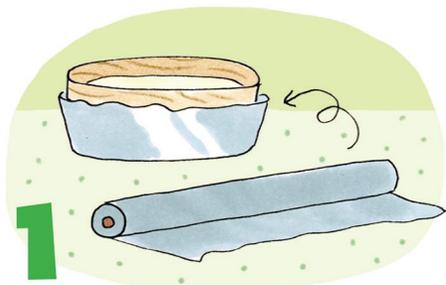


L'astuce

Tu peux remplacer le miel et le thym par des fruits secs!



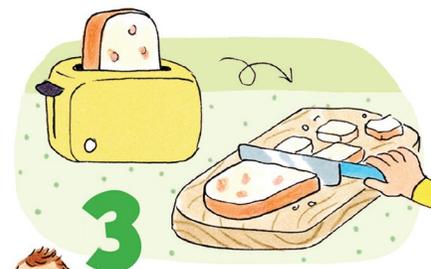
Demande à un adulte de préchauffer le four à 180 degrés en chaleur tournante.



1 Enlève l'emballage plastique du fromage. Couvre le bois de la boîte du Mont d'Or avec du papier aluminium.



2 Avec une grande cuillère, soulève le chapeau du Mont d'Or. Verse le miel et glisse les deux branches de thym à l'intérieur. Puis abaisse le chapeau.



3 Avec l'aide d'un adulte, fais griller les tranches de pain. Puis coupe-les en cubes.



4 Demande à un adulte d'enfourner le Mont d'Or pendant 25 à 30 minutes.

Tu n'as plus qu'à tremper le pain dans le fromage fondu. Miam!

Il te faut :

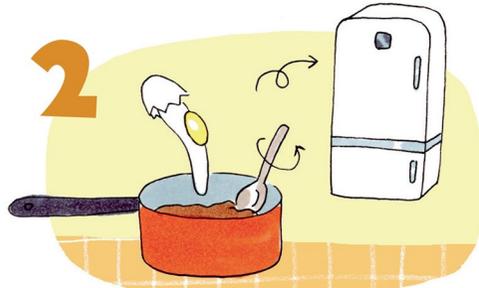
- 100 grammes de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de lait
- 50 grammes de sucre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50 grammes de riz soufflé

Les truffes au chocolat et riz soufflé

Verse le chocolat, le lait et le sucre dans la casserole. Puis, **avec l'aide d'un adulte**, chauffe le tout jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.



Quand le chocolat est lisse, sors-le du feu et ajoute l'œuf dedans. Mélange bien. Laisse refroidir avant de mettre au congélateur.



Au bout de 2 heures, fais des petites boules avec le mélange.



Astuce

Garde tes truffes dans une boîte au réfrigérateur pour qu'elles ne fondent pas.



4

Mets le riz soufflé dans une assiette et le cacao dans une autre. Roule d'abord les boulettes dans le riz soufflé puis dans le cacao. C'est prêt !

Le bonhomme de neige en guimauve

Il te faut :

- 1 paquet de guimauves blanches
- 1 tablette de chocolat noir pâtissier
- Des décorations en sucre
- Des cure-dents



Astuce

Tu peux imaginer plein de personnages différents!



Avec l'aide d'un adulte, fais fondre le chocolat au micro-ondes.



Trempe un cure-dent dans le chocolat pour dessiner les yeux et la bouche sur une guimauve.



Construis chaque bonhomme de neige avec 3 guimauves. Colle les guimauves avec un peu de chocolat fondu.



Colle les décorations en sucre avec un peu de chocolat fondu. C'est prêt!

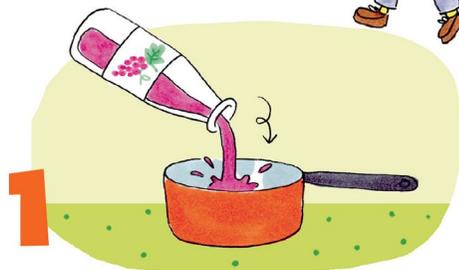


Le cocktail chaud

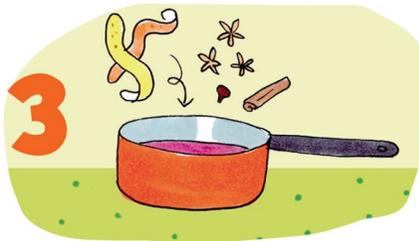
Il te faut :

Pour 6 verres

- 1 litre de jus de raisin noir
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 pincée d'anis étoilé (appelé aussi badiane)
- 1 clou de girofle
- 1 citron jaune lavé
- 1 orange lavée
- 10 grammes de gingembre épluché



1 Verse le jus de raisin dans une casserole.



3 Ajoute 1 zeste de citron et d'orange au jus de raisin, ainsi que les épices et le gingembre épluché.



5 Attends 20 minutes. Puis, à l'aide d'une louche, remplis une jolie cruche.



2 Demande à un adulte de faire des zestes de citron et d'orange à l'aide d'un économe.



4 Demande à un adulte de faire chauffer la casserole jusqu'à ébullition. Il faut ensuite sortir la casserole du feu et la couvrir.

L'astuce

Fais une brochette avec des zestes et un cure-dent, puis décore les verres avec.



Quand le cocktail n'est plus brûlant, tu peux le servir. À ta santé!