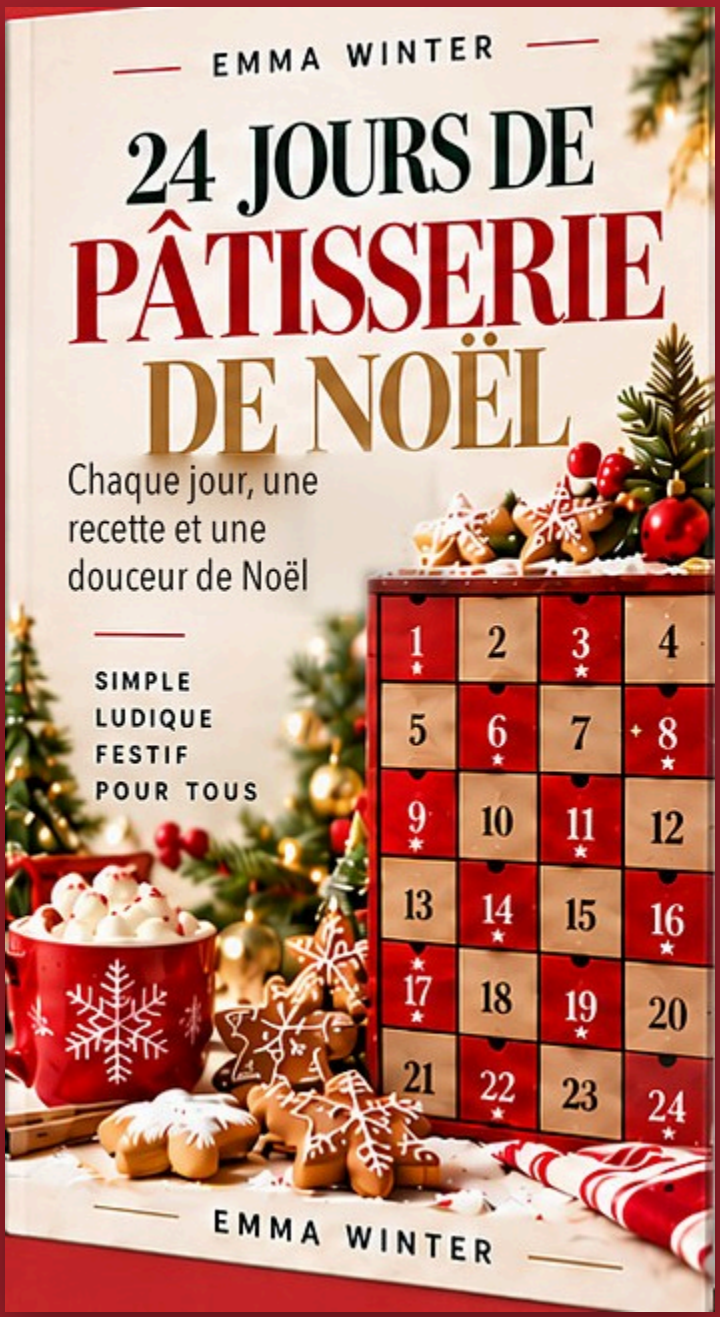

EMMA WINTER
24 JOURS DE PÂTISSERIE DE NOËL
Chaque jour, une recette et une douceur de Noël
SIMPLE
LUDIQUE
FESTIF
POUR TOUS
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
EMMA WINTER

LIBROVA

LIVRE 3 · OFFERT

24 jours de pâtisserie de Noël

Chaque jour, une recette et une douceur de Noël

Simple · Joyeux · Festif · Pour tous

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Votre espace client
Tous les livres de la collection sont toujours disponibles à cette adresse : https://librova.eu/fr-fr/pages/espace-client-patisserie-noel-x7q4m2

24 jours de pâtisserie de Noël – Chaque jour, une recette et une douceur de Noël
Emma Winter

© 2026 Librova. Tous droits réservés. Cette publication est destinée exclusivement à l'usage personnel de l'acheteur. Toute copie, diffusion ou revente sans l'autorisation de l'éditeur est interdite.

Attention : ces recettes contiennent des ingrédients pouvant provoquer des allergies (gluten, œuf, lait, fruits à coque, etc.) : vérifiez toujours les ingrédients si vous cuisinez pour une personne allergique ou intolérante. Ne servez pas de préparations à base d'œuf cru aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées ou immunodéprimées ; utilisez les alternatives proposées. Quand les enfants aident en cuisine, c'est toujours un adulte qui s'occupe du four, de l'huile chaude et des couteaux. Les boissons et sirops alcoolisés ne sont pas destinés aux enfants. Les temps et températures dépendent de votre four : surveillez toujours la première fournée.

Sommaire

1. Un mot de l'autrice
2. Comment utiliser ce calendrier
3. Semaine 1 · Jours 1 à 6
4. Semaine 2 · Jours 7 à 12
5. Semaine 3 · Jours 13 à 18
6. Semaine 4 · Jours 19 à 24
7. Listes de courses et planning à imprimer

Un mot de l’autrice

Il y a une période de l’année où la cuisine devient le cœur de la maison. Dehors, il fait froid et la nuit tombe tôt ; dedans, le four est chaud, la cannelle embaume et quelqu’un demande toujours : « C’est bientôt prêt ? »

J’ai écrit ce livre pour ces jours-là. Pas seulement pour le jour de Noël, mais pour les vingt-quatre qui le précèdent, quand l’attente fait déjà partie de la fête.

L’idée est simple : une recette par jour, du 1er au 24 décembre. En semaine, des recettes rapides, à faire après le travail ou l’école. Le week-end, des recettes qui demandent un peu plus de temps, à préparer sans se presser et en famille. Et à la fin, le soir du 24, une recette à partager autour de la table.

Il n’est pas nécessaire d’avoir de l’expérience ni du matériel spécial. Chaque recette vous dit exactement ce qu’il faut acheter, combien de temps elle prend, comment savoir qu’elle est cuite et combien de temps elle se conserve. Beaucoup sont idéales à faire avec les enfants, et je précise toujours lesquelles, et quelles étapes les petites mains peuvent faire en toute sécurité.

Vous n’avez pas non plus à suivre le calendrier à la lettre. Si une journée ne s’y prête pas, faites la recette le lendemain, ou

changez l'ordre. Ce qui compte n'est pas la perfection : c'est l'odeur de Noël, les mains dans la pâte et la bonne compagnie.

À côté de chaque recette, j'ai aussi glissé une petite tradition ou une activité du jour. Ce sont des idées pour rendre le compte à rebours encore plus joyeux, avec ou sans petits assistants.

J'espère que ce livre trouvera sa place dans votre cuisine, taché de farine et de chocolat, et que vous y reviendrez pendant de nombreux Noëls.

Avec toute mon affection, et un très joyeux Noël,

Emma Winter

Comment utiliser ce calendrier

Ce livre est un calendrier de l'Avent fait en cuisine : 24 recettes, une pour chaque jour du 1er au 24 décembre. Chaque jour propose une recette complète et une petite tradition ou activité à vivre à la maison.

Comment les jours sont organisés

- **En semaine :** des recettes rapides, qui demandent pour la plupart moins de 30 à 45 minutes de travail effectif. Certaines ont besoin de quelques heures au réfrigérateur, mais vous n'avez alors plus rien à faire.
- **Le week-end :** des recettes plus longues, à préparer tranquillement. En 2026, les week-ends de décembre tombent les 5 et 6, les 12 et 13, et les 19 et 20 ; c'est là que se trouvent les recettes qui demandent le plus de temps (la brioche, les écorces d'orange confites, les cupcakes, l'étoile en pâte feuilletée et la confiture de potiron).
- **Les derniers jours :** du 22 au 24, les recettes vous aident à préparer le soir du 24 : la panna cotta se fait deux jours avant, les amandes se gardent dans un bocal et la fondue est pour le soir du 24.
- **Liberté totale :** si une journée ne s'y prête pas, faites la recette le lendemain ou intervertissez deux jours. Certaines

recettes utilisent quelque chose préparé plus tôt (par exemple, les écorces d'orange du jour 12), mais elles proposent toujours une solution de remplacement.

Comment lire chaque recette

En haut de chaque recette, une ligne résume l'essentiel :

- **Pour :** le nombre de pièces ou de portions.
- **Durée :** le temps total. Quand il y a un temps d'attente (réfrigérateur, pousse, séchage), il est indiqué à part.
- **Four :** la température pour un four traditionnel (chaleur statique, dessus et dessous), suivie du thermostat entre parenthèses, puis de la température en chaleur tournante. Si votre four est à chaleur tournante, utilisez cette dernière, qui est inférieure de 20 °C.
- **Difficulté :** facile ou moyenne. Il n'y a aucune recette difficile dans ce livre.
- **Avec les enfants :** « oui » signifie que plusieurs étapes peuvent être faites par les enfants en toute sécurité ; « non » signifie que la recette fait intervenir du sucre très chaud ou des projections, et qu'il vaut mieux que les enfants n'aident qu'à la fin.
- **Allergènes :** les principaux (gluten, œuf, lait, fruits à coque). Vérifiez toujours aussi les étiquettes des ingrédients que vous achetez, comme le chocolat ou la pâte feuilletée.

À la fin de chaque recette, une note indique la conservation (combien de temps et où ranger), une erreur fréquente à éviter ou une variante.

Les mesures

- 1 c. à soupe (cuillère à soupe) = 15 ml, rase.
- 1 c. à café (cuillère à café) = 5 ml, rase.
- 1 pincée = ce que l'on prend entre deux doigts.
- Les œufs sont de calibre moyen (environ 50 g sans la coquille). Le beurre est doux.

> **Astuce :** une simple balance de cuisine est le meilleur investissement pour la pâtisserie. Avec elle, les recettes réussissent de la même façon à chaque fois.

Le matériel

Il ne vous faut rien de spécial. Avec cette liste, vous pouvez réaliser toutes les recettes du livre :

- Une balance de cuisine, un verre doseur et un jeu de cuillères doseuses
- 2 grands saladiers et quelques petits bols
- Un fouet, une spatule en silicone et une cuillère en bois

- Un batteur électrique (pour les cupcakes ; pour les autres recettes, un fouet suffit)
- Une casserole moyenne, une petite casserole et une poêle antiadhésive de 20 à 24 cm
- 2 plaques de cuisson et du papier cuisson
- Un moule à muffins de 12 empreintes (pour les muffins, les cupcakes et les petits flans)
- Un moule carré de 20 × 20 cm (fudge et brownies)
- 6 petits bols ou verrines d'environ 150 ml (panna cotta)
- Une grille à pâtisserie (celle du four fera l'affaire)
- Une passoire fine, une râpe fine pour les zestes d'agrumes et un rouleau à pâtisserie
- Un mixeur plongeant ou un petit robot (pour les bonbons gélifiés et les boules de dattes)
- Des maniques et des bocaux en verre avec couvercle, pour conserver et offrir

Les produits de base à avoir dans le placard pour le mois

Ces ingrédients reviennent presque tous les jours. Mieux vaut les acheter fin novembre :

- Sucre en poudre : 2,5 kg · Sucre roux (cassonade) : 500 g · Sucre glace : 500 g

- Farine T55 : 1 kg · Farine T65 (pour le pain et la brioche) : 500 g · Fécule de maïs : 1 petite boîte
- Levure chimique : 1 boîte de sachets · Levure de boulanger déshydratée : 1 sachet
- Cannelle moulue et 2 bâtons de cannelle · Gingembre moulu · Sel · Fleur de sel (facultatif)
- Extrait de vanille · Miel : 1 pot de 250 g
- Cacao en poudre non sucré : 1 boîte
- Huile de tournesol : 1 petite bouteille
- Papier cuisson, film alimentaire, papier aluminium, caissettes en papier (12 grandes et 30 petites)

Les ingrédients frais et les produits propres à chaque semaine figurent dans les listes de courses du dernier chapitre. En résumé :

- **Semaine 1 :** lait, pommes, oranges, citron, œufs, beurre, chocolat noir et blanc, flocons d'avoine, fruits secs, cranberries séchées, maïs à pop-corn.
- **Semaine 2 :** chocolat noir (500 g), crème liquide entière, lait concentré sucré, noix de coco râpée, pommes, pâte feuilletée, 4 oranges à peau épaisse.
- **Semaine 3 :** beaucoup de beurre et d'œufs, fromage frais à tartiner, oranges, chocolat, fruits rouges surgelés, gélatine en feuilles, noix.

- **Semaine 4 :** potiron, pâte feuilletée ronde, pâte à tartiner chocolat-noisette, dattes, amandes, crème liquide entière, lait, gélatine, une grenade et des fruits pour la fondue.

Cuisiner en toute sécurité avec les enfants

Les enfants apprennent beaucoup en cuisine : mesurer, attendre, partager. Pour que tout se passe bien, mettez-vous d'accord sur ces règles avant de commencer :

- **Mains lavées et cheveux attachés**, tablier mis et manches relevées.
- **Un adulte s'occupe toujours de la plaque de cuisson, du four et des couteaux.** Les enfants mesurent, mélangent, pétrissent, étalent, saupoudrent et décorent.
- **Un tabouret solide** pour atteindre le plan de travail, jamais une chaise à roulettes.
- **Les manches des casseroles tournés vers l'intérieur**, pour que personne ne les accroche en passant.
- **Le sucre fondu et le caramel brûlent bien plus que l'eau bouillante.** Les jours de caramel et de sirop (12, 20, 22 et 23), les enfants restent loin de la plaque de cuisson.
- **Les préparations crues ne se goûtent pas** : elles contiennent de l'œuf cru et de la farine crue.

- **Avant 5 ans :** le pop-corn, les fruits à coque entiers et les raisins entiers peuvent provoquer un étouffement. Hachez les fruits secs et coupez les raisins en quatre.
- **Les bébés de moins de 1 an** ne doivent pas manger de miel.
- **Allergies :** si quelqu'un à la maison ou parmi vos invités est allergique, consultez la ligne des allergènes de chaque recette et lisez les étiquettes.

> **Attention :** les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies ne doivent pas manger d'œuf cru. Dans ce livre, toutes les recettes qui contiennent des œufs sont cuites. Ne goûtez pas les préparations avant la cuisson.

Offrir ce que l'on prépare

Beaucoup de recettes de ce calendrier font de très jolis cadeaux : le granola (jour 5), les truffes (jour 7), les chocolats (jours 8 et 21), le fudge (jour 11), les écorces d'orange (jour 12), l'écorce de chocolat (jour 14), la confiture de potiron (jour 20) et les amandes (jour 23). Sur chaque paquet, collez une étiquette avec le nom de la douceur, la date de fabrication, la mention « à garder au réfrigérateur » si besoin, et la date avant laquelle il faut la déguster.

Semaine 1 · Jours 1 à 6

La première semaine commence en douceur, avec des recettes rapides et réconfortantes pour les jours de travail et d'école. Le week-end (jours 5 et 6), on a plus de temps : un granola à offrir et une brioche tressée qui parfume toute la maison.

Jour 1 · Chocolat chaud onctueux

Pour : 4 mugs · Durée : 15 min · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait

Épais, velouté et légèrement parfumé à la cannelle : la meilleure façon d'ouvrir le calendrier par une froide soirée de décembre.

INGRÉDIENTS

- 800 ml de lait demi-écrémé ou entier
- 100 g de chocolat noir (environ 50 % de cacao), haché
- 2 c. à soupe de sucre en poudre (30 g)
- 1 c. à soupe de fécule de maïs (10 g)
- 1 bâton de cannelle
- 1 lanière de zeste d'orange, uniquement la partie orange (facultatif)
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Dans un mug, délayez la fécule de maïs avec 100 ml de lait froid, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Réservez.
2. Versez le reste du lait dans une casserole avec le bâton de cannelle, le zeste d'orange, le sucre et le sel. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que le lait fume et que de toutes

petites bulles se forment sur le bord, sans le laisser bouillir (environ 5 minutes).

3. Ajoutez le chocolat haché et remuez au fouet jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
4. Remuez de nouveau le mélange à la fécule (elle se dépose au fond) et versez-le dans la casserole, en remuant sans cesse.
5. Baissez le feu et laissez cuire 2 à 3 minutes, en remuant constamment, jusqu'à épaississement. C'est prêt quand la préparation nappe le dos d'une cuillère et que, si vous y tracez un trait du doigt, la trace reste nette.
6. Retirez le bâton de cannelle et le zeste d'orange, puis servez aussitôt, dans des mugs.

Conservation : à déguster de préférence juste après la préparation. Les restes se gardent 2 jours au réfrigérateur, dans un bocal fermé ; réchauffez-les à feu doux, en remuant, avec un peu de lait. Erreur fréquente : laisser bouillir à feu vif, ce qui fait accrocher le chocolat au fond. Variante : remplacez le chocolat noir par du chocolat blanc et supprimez le sucre.

Activité du jour : fabriquez un calendrier de l'Avent maison avec 24 enveloppes ou petits sachets numérotés et, dans chacun, écrivez le nom de la recette du jour.

Jour 2 · Pommes au four à la cannelle et aux noix

Pour : 4 pommes · Durée : 50 min (10 min de préparation) · Four : 180 °C (th. 6) ; chaleur tournante : 160 °C · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait, fruits à coque

Un dessert d'hiver portugais, simple et parfumé. La farce de noix et de sucre roux fond au four et donne un délicieux sirop.

INGRÉDIENTS

- 4 pommes moyennes fermes (Braeburn, reine des reinettes)
- 40 g de noix, hachées
- 2 c. à soupe de raisins secs (facultatif)
- 3 c. à soupe de sucre roux (45 g)
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 30 g de beurre doux, en 4 morceaux
- 100 ml de jus d'orange ou d'eau

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), ou à 160 °C en chaleur tournante.
2. Lavez les pommes. Un adulte retire le cœur avec un vide-pomme ou un petit couteau, sans percer le fond, pour que la farce ne s'échappe pas.
3. Avec la pointe d'un couteau, faites une petite incision tout autour de chaque pomme, à mi-hauteur. Cela évite

que la peau n'éclate au four.

4. Dans un bol, mélangez les noix, les raisins secs, le sucre roux et la cannelle. Les enfants peuvent garnir les pommes avec ce mélange, en le tassant bien avec une petite cuillère.
5. Posez les pommes dans un plat allant au four ou un petit plat à gratin, déposez un morceau de beurre sur chacune et versez le jus d'orange au fond du plat.
6. Faites cuire 35 à 45 minutes, en arrosant les pommes du sirop du plat à mi-cuisson. Elles sont prêtes quand la peau est ridée et que la pointe d'un couteau s'enfonce sans résistance.
7. Laissez tiédir 5 minutes (la farce est très chaude) et servez avec le sirop versé dessus.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, sous un film ; réchauffez-les 10 minutes au four ou 1 minute au micro-ondes. Erreur fréquente : utiliser des pommes très tendres, qui s'effondrent ; les variétés plus fermes gardent bien leur forme. Variante : remplacez les noix par des amandes hachées et ajoutez 1 c. à café de miel par pomme.

Activité du jour : choisissez ensemble l'endroit de la maison où vous placerez la crèche ou le sapin, et dressez la liste de ce qu'il manque encore.

Jour 3 · Mug cake au chocolat

Pour : 1 grand mug · Durée : 5 min · Micro-ondes : 60 à 90 secondes · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, lait

Un gâteau individuel, léger et tiède, préparé au micro-ondes en quelques minutes. Idéal pour un soir de semaine quand le temps manque.

INGRÉDIENTS

- 4 c. à soupe de farine T55 (30 g)
- 3 c. à soupe de sucre en poudre (40 g)
- 2 c. à soupe de cacao en poudre non sucré (15 g)
- ¼ de c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- 3 c. à soupe de lait (45 ml)
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol (30 ml)
- 1 carré de chocolat noir (10 g), pour le cœur

PRÉPARATION

1. Choisissez un mug d'au moins 300 ml, compatible micro-ondes (sans bordure métallique).
2. Mettez dans le mug la farine, le sucre, le cacao, la levure, le sel et la cannelle. Mélangez bien à la fourchette.

3. Ajoutez le lait et l'huile, puis remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse, sans farine sèche au fond.
4. Enfoncez le carré de chocolat au milieu de la pâte.
5. Faites cuire au micro-ondes à pleine puissance (environ 800 W) pendant 60 secondes. Si le centre est encore liquide, ajoutez 15 à 30 secondes. C'est prêt quand la surface est ferme et que le milieu reste légèrement moelleux.
6. Laissez reposer 1 minute. Un adulte sort le mug à l'aide d'un torchon ou d'une manique, car il est très chaud.

Conservation : à manger tout de suite, tant qu'il est tiède ; refroidi, il devient plus sec. Erreur fréquente : le cuire trop longtemps, ce qui rend le gâteau dur et caoutchouteux ; mieux vaut le sortir un peu tôt. Variante : remplacez le carré de chocolat par 1 c. à café de confiture d'orange.

Activité du jour : écrivez les premières cartes de Noël pour les grands-parents, les tantes et les oncles ou les amis qui habitent loin.



Pommes au four à la cannelle et aux noix (jour 2)

Photo : Liia / Unsplash

Jour 4 · Pop-corn de Noël au chocolat blanc

Pour : 1 grand saladier (6 personnes) · Durée : 20 min + 30 min de prise · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait, fruits à coque

Du pop-corn maison nappé de chocolat blanc, de cranberries séchées et de fruits secs. Parfait pour une soirée cinéma de Noël sur le canapé.

INGRÉDIENTS

- 70 g de maïs à pop-corn
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- 150 g de chocolat blanc, haché
- 50 g de cranberries séchées
- 40 g d'amandes ou de pistaches, grossièrement hachées
- 1 c. à soupe de vermicelles en sucre colorés (facultatif)

PRÉPARATION

1. Tapissez une grande plaque de cuisson de papier cuisson.
2. Un adulte fait chauffer l'huile dans une grande casserole avec couvercle, à feu moyen. Ajoutez 3 grains de maïs et couvrez. Quand ils éclatent, ajoutez le reste du maïs, couvrez et secouez la casserole de temps en temps.

3. Quand les éclatements ralentissent (2 à 3 secondes entre chaque), éteignez le feu. Attendez 1 minute avant de soulever le couvercle.
4. Étalez le pop-corn sur la plaque, salez et retirez les grains qui n'ont pas éclaté. Laissez refroidir 5 minutes.
5. Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes par périodes de 30 secondes, en remuant entre chaque, jusqu'à ce qu'il soit lisse (environ 1 minute 30 secondes). Le chocolat blanc brûle vite : ne dépassez pas le temps.
6. Les enfants versent le chocolat en filets fins sur le pop-corn, à la cuillère, puis éparpillent dessus les cranberries, les fruits secs et les vermicelles.
7. Laissez prendre 30 minutes à température ambiante (ou 15 minutes au réfrigérateur), puis cassez en morceaux.

Conservation : jusqu'à 3 jours dans une boîte en métal ou bien fermée, dans un endroit frais ; l'humidité ramollit le pop-corn. Attention : le pop-corn, les grains non éclatés et les fruits à coque entiers ne conviennent pas aux enfants de moins de 5 ans, à cause du risque d'étouffement. Variante : remplacez le chocolat blanc par du chocolat au lait et les cranberries par des écorces d'orange confites (jour 12).

Activité du jour : soirée cinéma en famille : choisissez un film de Noël et servez le pop-corn dans un grand saladier au milieu de tous.

Jour 5 · Granola de Noël à offrir

Pour : environ 650 g (3 bocaux de 350 ml) · Durée : 50 min · Four : 160 °C (th. 5-6) ; chaleur tournante : 140 °C · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten (avoine), fruits à coque

Croustillant, au miel, à la cannelle et à l'orange. Un petit-déjeuner de fête pour décembre et un cadeau maison qui se garde des semaines.

INGRÉDIENTS

- 300 g de flocons d'avoine
- 100 g d'amandes effilées ou concassées
- 50 g de noix, hachées
- 40 g de graines de courge (facultatif)
- 1 c. à café de cannelle moulue
- ½ c. à café de gingembre moulu
- ¼ de c. à café de sel
- le zeste de 1 orange
- 100 g de miel (environ 4 c. à soupe)
- 50 g de sucre roux
- 80 ml d'huile de tournesol ou d'huile d'olive douce
- 80 g de cranberries séchées ou de raisins secs (pour la fin)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6), ou à 140 °C en chaleur tournante, et tapissez une grande plaque de papier cuisson.
2. Dans un grand saladier, mélangez les flocons d'avoine, les amandes, les noix, les graines, la cannelle, le gingembre, le sel et le zeste d'orange.
3. Dans une petite casserole, faites chauffer le miel, le sucre roux et l'huile à feu doux, juste le temps que le sucre se dissolve (1 à 2 minutes). Ne laissez pas bouillir.
4. Versez le mélange au miel sur les flocons et remuez bien à la cuillère jusqu'à ce que tout soit brillant et humide. Les enfants peuvent aider à remuer quand le sirop est tiède.
5. Étalez sur la plaque en une couche fine et régulière.
6. Faites cuire 30 à 35 minutes, en remuant toutes les 10 minutes pour que le granola grille uniformément. C'est prêt quand il est doré et sent bon le grillé. Encore chaud, il est mou : il durcit en refroidissant.
7. Laissez refroidir complètement sur la plaque (30 minutes), sans remuer, pour qu'il forme des paquets. Ajoutez alors seulement les cranberries et remplissez les bocaux.

Conservation : jusqu'à 4 semaines dans un bocal bien fermé, dans un endroit sec. Erreur fréquente : ajouter les fruits secs avant la cuisson, car ils brûlent et durcissent. Variante : remplacez les noix par des noisettes et ajoutez 50 g de chocolat haché une fois le granola refroidi (jamais tiède, il fondrait). Pour l'offrir, collez une étiquette avec le nom, la date et la mention « à consommer de préférence dans les 4 semaines ».

Activité du jour : préparez des étiquettes en papier pour les bocaux de granola et choisissez qui recevra le premier cadeau maison du mois.

Jour 6 · Brioche tressée

Pour : 1 grande tresse (10 à 12 tranches) · Durée : 3 h (40 min de travail) · Four : 180 °C (th. 6) ; chaleur tournante : 160 °C · Difficulté : moyenne · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque (amandes, facultatif)

Un pain moelleux, légèrement sucré et parfumé au citron. C'est une recette du dimanche : la pâte lève toute seule et les enfants adorent pétrir et tresser.

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine T65 (ou de farine T55)
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (7 g) ou 20 g de levure fraîche
- 70 g de sucre en poudre
- ½ c. à café de sel
- le zeste de 1 citron
- 250 ml de lait tiède
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf, à température ambiante
- 60 g de beurre doux, très mou
- Pour dorer et décorer : 1 œuf battu, 2 c. à soupe de sucre en poudre, 2 c. à soupe d'amandes effilées (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faites tiédir le lait, sans plus (environ 37 °C : quand vous y plongez un doigt, il ne doit pas brûler). Un lait

trop chaud abîme la levure.

2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure déshydratée, le sucre, le sel et le zeste de citron. Si vous utilisez de la levure fraîche, délayez-la d'abord dans le lait tiède.
3. Ajoutez le lait, l'œuf et le jaune, puis mélangez à la cuillère jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
4. Versez sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez 5 minutes. Incorporez le beurre petit à petit et pétrissez encore 8 à 10 minutes. La pâte est collante au début ; elle est prête quand elle est lisse, élastique et qu'elle se détache des mains. Évitez d'ajouter trop de farine.
5. Formez une boule, mettez-la dans un saladier huilé, couvrez de film alimentaire ou d'un torchon et laissez lever à l'abri des courants d'air pendant 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Versez la pâte sur le plan de travail et partagez-la en 3 parts égales (environ 300 g chacune). Roulez chaque part en un boudin de 40 cm de long.
7. Réunissez les 3 boudins à une extrémité, appuyez pour les souder et tressez sans trop serrer. Pincez l'autre extrémité et repliez les deux bouts en dessous.

8. Posez la tresse sur une plaque tapissée de papier cuisson, couvrez et laissez lever encore 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6), ou à 160 °C en chaleur tournante.
9. Badigeonnez d'œuf battu et saupoudrez de sucre et d'amandes.
10. Faites cuire 25 à 30 minutes. Si elle dore trop vite, couvrez-la de papier aluminium au bout de 15 minutes. Elle est prête quand elle est bien dorée et que, si vous tapotez le dessous, elle sonne creux.
11. Laissez refroidir sur une grille au moins 20 minutes avant de couper.

Conservation : 2 jours dans un sac bien fermé, à température ambiante ; elle se congèle très bien jusqu'à 1 mois, déjà tranchée. Erreur fréquente : la pâte ne lève pas parce que la cuisine est froide ; mettez le saladier dans le four éteint, avec la lumière allumée. Variante : joignez les extrémités de la tresse pour former une couronne de Noël et décorez de fruits confits après avoir badigeonné.

Activité du jour : pendant que la pâte lève, décorez le sapin de Noël ou commencez à installer la crèche, avec les santons choisis par le plus jeune.



Brioche tressée (jour 6)

Photo : melanie boers / Unsplash

Semaine 2 · Jours 7 à 12

La deuxième semaine apporte de petites douceurs à offrir : truffes, chocolats et fudge, qui se conservent bien et tiennent dans n'importe quelle petite boîte. Le samedi (jour 12), une recette à l'ancienne, qui demande de la patience : les écorces d'orange confites, que l'on utilise ensuite pour décorer et dans d'autres recettes du calendrier.

Jour 7 · Truffes au chocolat

Pour : environ 25 truffes · Durée : 20 min + 2 h au réfrigérateur · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait (fruits à coque, si vous les utilisez pour rouler)

Seulement trois ingrédients principaux et un résultat digne d'une belle pâtisserie. Les enfants adorent rouler les truffes et les tremper dans les différents enrobages.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir (50 à 60 % de cacao), finement haché
- 100 ml de crème liquide entière
- 20 g de beurre doux, ramolli
- 1 pincée de sel
- Pour rouler : 3 c. à soupe de cacao en poudre, 3 c. à soupe de noix de coco râpée, 3 c. à soupe de noisettes ou de pistaches finement hachées

PRÉPARATION

1. Mettez le chocolat haché dans un saladier résistant à la chaleur.
2. Un adulte fait chauffer la crème dans une petite casserole jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur le bord (sans bouillir).
3. Versez la crème sur le chocolat et attendez 2 minutes, sans remuer.

4. Remuez doucement à la spatule, du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante. Ajoutez le beurre et le sel et remuez jusqu'à ce qu'ils disparaissent.
5. Couvrez et laissez prendre au réfrigérateur 2 heures, jusqu'à ce que la préparation soit ferme, comme de la pâte à modeler souple.
6. Avec une petite cuillère, prélevez des portions de la taille d'une noix (environ 12 g) et roulez-les rapidement entre vos paumes froides. Si la préparation ramollit, remettez-la 10 minutes au réfrigérateur.
7. Roulez chaque truffe dans l'un des enrobages et déposez-la dans une caissette en papier.

Conservation : jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur, dans une boîte fermée ; sortez-les 10 minutes avant de servir. Erreur fréquente : si la crème devient grasse et se sépare (elle « tranche »), ajoutez 1 c. à soupe de crème tiède et remuez énergiquement jusqu'à ce qu'elle redevienne lisse. Variante : ajoutez du zeste d'orange à la crème, ou préparez-les avec du chocolat blanc (dans ce cas, utilisez seulement 70 ml de crème).

Activité du jour : recouvrez une boîte en carton de papier cadeau pour y ranger les douceurs de la semaine et, à la fin, offrez-la à un voisin.

Jour 8 · Friandises à la noix de coco

Pour : environ 30 friandises · Durée : 25 min + 1 h de refroidissement · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte surveille la casserole) · Allergènes : lait

De petites boules moelleuses au lait concentré et à la noix de coco, roulées dans de la noix de coco râpée. Elles ressemblent à de minuscules boules de neige sur la table de Noël.

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 1 c. à soupe de beurre doux (15 g), plus un peu pour les mains
- 100 g de noix de coco râpée, plus 50 g pour rouler
- 30 petites caissettes en papier

PRÉPARATION

1. Dans une casserole antiadhésive, mélangez le lait concentré, le beurre et les 100 g de noix de coco.
2. Un adulte place la casserole sur feu moyen-doux et remue sans cesse à la cuillère en bois pendant 8 à 10 minutes. Le mélange bouillonne et peut éclabousser : attention aux mains.
3. C’est prêt quand, en inclinant la casserole, la préparation se détache d’un seul bloc et décolle du fond.

4. Versez sur une assiette beurrée et laissez refroidir 1 heure (ou 30 minutes au réfrigérateur). La préparation doit être froide pour être roulée.
5. Avec les mains beurrées, formez des boules de la taille d'une grosse noisette (environ 15 g).
6. Roulez chaque boule dans la noix de coco râpée et déposez-la dans une caissette en papier.

Conservation : jusqu'à 5 jours au réfrigérateur, dans une boîte fermée. Erreur fréquente : retirer la préparation du feu trop tôt ; elle reste molle et ne se roule pas. Si cela arrive, remettez-la sur le feu 2 à 3 minutes de plus. Variante : roulez la moitié des friandises dans du cacao en poudre au lieu de la noix de coco, pour avoir deux couleurs dans l'assiette.

Activité du jour : découpez des flocons de neige dans du papier blanc (en le pliant et en coupant de petits triangles) et collez-les sur les fenêtres.

Jour 9 · Muffins aux pommes et à la cannelle

Pour : 12 muffins · Durée : 40 min · Four : 190 °C (th. 6-7) ; chaleur tournante : 170 °C · Moule : moule à muffins de 12 empreintes · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, œuf, lait (fruits à coque, si vous mettez des noix)

Moelleux, légers et pleins de petits morceaux de pomme. Ils sont parfaits pour les goûters à l'école ou pour un petit-déjeuner de décembre.

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine T55
- 2 c. à café de levure chimique (8 g)
- 1 ½ c. à café de cannelle moulue
- ¼ de c. à café de sel
- 120 g de sucre roux
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 100 ml d'huile de tournesol
- le zeste de 1 citron
- 2 pommes moyennes (environ 300 g), épluchées et coupées en petits dés
- 40 g de noix, hachées (facultatif)
- Pour le dessus : 1 c. à soupe de sucre en poudre mélangée à ½ c. à café de cannelle

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7), ou à 170 °C en chaleur tournante, et placez 12 caissettes en papier dans le moule à muffins.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle et le sel.
3. Dans un autre saladier, fouettez le sucre roux, les œufs, le lait, l'huile et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Versez les ingrédients liquides sur la farine et mélangez à la spatule, juste le temps qu'il n'y ait plus de farine visible. La pâte doit rester un peu grumeleuse : ne la travaillez pas davantage.
5. Ajoutez la pomme et les noix et incorporez en 3 ou 4 mouvements.
6. Remplissez les caissettes aux ¾ de leur hauteur et saupoudrez du mélange sucre-cannelle.
7. Faites cuire 20 à 22 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient gonflé et soient dorés. Un pique en bois planté au centre doit ressortir propre.
8. Laissez tiédir 5 minutes dans le moule, puis sur une grille.

Conservation : 2 jours dans une boîte fermée, à température ambiante ; ils se congèlent jusqu'à 1 mois (laissez-les décongeler 1

heure sur le plan de travail). Erreur fréquente : trop mélanger la pâte, ce qui rend les muffins durs et pleins de trous à l'intérieur. Variante : remplacez la pomme par de la poire et le zeste de citron par du zeste d'orange.

Activité du jour : enveloppez deux muffins dans une serviette en papier et portez-les à quelqu'un qui travaille en cette période de l'année, comme le facteur ou le voisin d'à côté.



Truffes au chocolat avec trois enrobages (jour 7)
Photo : blackieshoot / Unsplash

Jour 10 · Palmiers à la cannelle

Pour : environ 30 palmiers · Durée : 45 min (dont 20 min au froid) · Four : 200 °C (th. 6-7) ; chaleur tournante : 180 °C · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte coupe) · Allergènes : gluten, lait (selon la pâte)

Des feuilletés croustillants en forme de cœur, préparés avec de la pâte feuilletée toute prête, du sucre et de la cannelle. On dirait qu'ils sortent d'une pâtisserie, et ils font partie des plus faciles du livre.

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire fraîche, pur beurre (environ 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de cannelle moulue

PRÉPARATION

1. Sortez la pâte du réfrigérateur 10 minutes avant, pour qu'elle ne se fendille pas quand vous la déroulez.
2. Mélangez le sucre et la cannelle. Saupoudrez-en la moitié sur le plan de travail, déroulez la pâte dessus (retirez le papier) et saupoudrez le reste du sucre par-dessus.
3. Passez une fois le rouleau à pâtisserie, sans appuyer fort, pour que le sucre adhère des deux côtés.
4. Prenez l'un des longs côtés et repliez-le jusqu'au quart de la largeur ; repliez-le encore jusqu'au centre. Faites

de même de l'autre côté. Enfin, repliez une moitié sur l'autre, comme un livre fermé. Vous obtenez un rouleau de 6 épaisseurs.

5. Enveloppez-le de film alimentaire et laissez-le au froid 20 minutes (ou 10 minutes au congélateur). Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), ou à 180 °C en chaleur tournante, et tapissez 2 plaques de cuisson de papier cuisson.
6. Un adulte coupe le rouleau en tranches de 1 cm avec un couteau très bien aiguisé.
7. Posez les tranches à plat sur les plaques, en les espaçant de 5 cm, car elles s'étalent beaucoup.
8. Faites cuire 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit caramélisé. Retournez-les à la spatule et prolongez la cuisson de 3 à 5 minutes. Surveillez-les toujours : le sucre passe de doré à brûlé en moins d'une minute.
9. Laissez refroidir sur une grille : ils ne deviennent croustillants qu'une fois froids.

Conservation : jusqu'à 5 jours dans une boîte en métal bien fermée. Erreur fréquente : couper la pâte alors qu'elle est encore molle, ce qui écrase les couches ; le froid est le secret. Variante : remplacez la cannelle par du zeste d'orange, ou trempez la moitié de chaque palmier dans du chocolat fondu une fois froid.

Activité du jour : asseyez-vous pour écrire la liste de cadeaux ou la lettre au Père Noël, avec un palmier et une tasse de thé à côté de vous.

Jour 11 · Fudge au chocolat

Pour : 36 carrés · Durée : 15 min + 3 h au réfrigérateur · Moule : carré, 20 × 20 cm · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte fait fondre) · Allergènes : lait (fruits à coque, si vous mettez des noix)

De petits carrés de chocolat denses et onctueux, sans four et sans thermomètre. L'un des cadeaux maison les plus rapides à réaliser.

INGRÉDIENTS

- 300 g de chocolat noir, haché
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 30 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 75 g de noix, hachées (facultatif)

PRÉPARATION

1. Tapissez le moule de papier cuisson, en laissant dépasser le papier sur les bords pour pouvoir soulever le fudge ensuite.
2. Dans une casserole, mettez le chocolat, le lait concentré, le beurre et le sel. Faites chauffer à feu doux en remuant sans cesse à la spatule, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant (environ 5 minutes). Vous pouvez aussi le faire fondre au micro-ondes par périodes de 30 secondes, en remuant entre chaque.
3. Retirez du feu et incorporez les noix.

4. Versez dans le moule et lissez la surface à la spatule. Les enfants peuvent décorer avec d'autres noix ou des vermicelles en sucre colorés.
5. Laissez refroidir 15 minutes, puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures (ou toute la nuit), jusqu'à ce que le fudge soit ferme.
6. Soulevez le fudge par le papier et coupez-le en 6 × 6 carrés avec un grand couteau, trempé dans l'eau chaude et essuyé entre chaque coupe.

Conservation : jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur, dans une boîte fermée, avec du papier cuisson entre les couches. Erreur fréquente : chauffer trop fort, ce qui rend le chocolat granuleux et fait ressortir la matière grasse ; faites toujours fondre doucement. Variante : remplacez les noix par 60 g de cranberries séchées et 40 g de pistaches, pour avoir les couleurs de Noël.

Activité du jour : choisissez une association locale et préparez ensemble un sac de nourriture ou de jouets à donner.

Jour 12 · Écorces d'orange confites

Pour : environ 200 g · Durée : 2 h + 12 à 24 h de séchage · Difficulté : moyenne · Avec les enfants : non (sirop très chaud) · Allergènes : aucun des principaux

De longues lanières d'écorce d'orange, sucrées, translucides et parfumées, comme les fruits confits d'un bolo-rei (gâteau portugais des Rois). On peut les croquer telles quelles, avec du chocolat, ou s'en servir dans d'autres recettes.

INGRÉDIENTS

- 4 oranges à peau épaisse, de préférence non traitées
- 400 g de sucre en poudre pour le sirop, plus 100 g pour l'enrobage
- 250 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Lavez bien les oranges à l'eau tiède avec une brosse.
2. Découpez l'écorce de chaque orange en 4 quartiers, de haut en bas, et retirez-la avec la peau blanche. Gardez la chair pour la manger ou pour en faire du jus.
3. Coupez l'écorce en lanières de 5 à 7 mm de large.
4. Mettez les lanières dans une casserole, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Faites bouillir 5 minutes et égouttez. Recommencez deux fois, avec de l'eau fraîche

à chaque fois. Cela élimine l'amertume de la peau blanche.

5. Dans la même casserole, mélangez les 400 g de sucre et les 250 ml d'eau. Chauffez jusqu'à ce que le sucre se dissolve, puis ajoutez les écorces.
6. Laissez frémir très doucement, avec de toutes petites bulles, pendant 50 à 60 minutes, en remuant délicatement de temps en temps. C'est prêt quand les écorces sont translucides et que le sirop est épais, comme du miel liquide. Ne laissez pas le sirop prendre de la couleur.
7. À l'écumoire, retirez les écorces et étalez-les sur une grille, sans que les lanières se touchent. Gardez le sirop dans un bocal : il fait un excellent sirop d'orange pour arroser les gâteaux.
8. Laissez sécher 12 à 24 heures à température ambiante, jusqu'à ce que les écorces ne collent plus aux doigts.
9. Roulez les écorces dans le sucre et rangez-les.

Conservation : jusqu'à 1 mois dans un bocal bien fermé, dans un endroit frais et sec, ou jusqu'à 3 mois au réfrigérateur. Erreur fréquente : faire bouillir le sirop à feu vif, ce qui le caramélise et durcit les écorces. Variante : au lieu de les rouler dans le sucre, trempez la moitié de chaque lanière dans du chocolat noir fondu et laissez sécher sur du papier cuisson.

Activité du jour : utilisez la chair des oranges pour faire du jus frais et, sur une orange entière, plantez des clous de girofle en lignes ou en spirale : c'est une décoration à l'ancienne qui parfume la pièce pendant des jours.



Écorces d'orange confites (jour 12)

Photo : Natalia Gusakova / Unsplash

Semaine 3 · Jours 13 à 18

La troisième semaine commence le dimanche (jour 13) avec des cupcakes à décorer en famille. Suivent des recettes rapides et colorées pour les jours d'école et de travail, et la semaine se termine par des brownies, idéaux à emporter aux fêtes de fin de trimestre.

Jour 13 · Cupcakes de Noël et glaçage au fromage frais

Pour : 12 cupcakes · Durée : 1 h 15 + 1 h de refroidissement · Four : 180 °C (th. 6) ; chaleur tournante : 160 °C · Moule : moule à muffins de 12 empreintes · Difficulté : moyenne · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des cupcakes à la vanille et à l'orange, nappés d'un glaçage blanc et crémeux, décorés comme un minuscule paysage enneigé. Un dimanche après-midi bien employé.

INGRÉDIENTS

- **Pâte à gâteau :**
- 120 g de beurre doux, ramolli
- 150 g de sucre en poudre
- 2 œufs, à température ambiante
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- le zeste de 1 orange (facultatif)
- 180 g de farine T55
- 2 c. à café de levure chimique (8 g)
- ¼ de c. à café de sel
- 120 ml de lait
- **Glaçage :**
- 100 g de beurre doux, ramolli
- 250 g de sucre glace

- 200 g de fromage frais à tartiner entier (type cream cheese), nature et très froid
- Pour décorer : petits brins de romarin, cranberries séchées, vermicelles en sucre, étoiles en papier

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), ou à 160 °C en chaleur tournante, et placez 12 caissettes en papier dans le moule.
2. Au batteur électrique, fouettez le beurre avec le sucre pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux.
3. Ajoutez les œufs un à un, en fouettant bien après chacun. Ajoutez la vanille et le zeste d'orange.
4. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.
5. Le batteur à vitesse lente, ajoutez la farine en trois fois, en alternant avec le lait. Fouettez seulement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Remplissez les caissettes aux ⅔ de leur hauteur (environ 2 grosses cuillerées à soupe chacune).
7. Faites cuire 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et que la lame d'un couteau ressorte propre. Laissez refroidir complètement sur une

grille (au moins 1 heure). Le glaçage fond sur des gâteaux chauds.

8. Pour le glaçage, fouettez le beurre avec le sucre glace pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le fromage frais froid et fouettez seulement 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que le glaçage soit crémeux. Si vous fouettez plus longtemps, il devient liquide.
9. Mettez le glaçage au réfrigérateur 15 minutes. Étalez-le sur les cupcakes à la cuillère ou pochez-le avec une poche à douille.
10. Les enfants décorent : un brin de romarin fait un sapin, les cranberries font des boules rouges, les vermicelles font de la neige colorée.

Conservation : jusqu'à 3 jours au réfrigérateur, dans une boîte fermée, à cause du fromage frais ; sortez-les 20 minutes avant de servir. Sans le glaçage, les cupcakes se congèlent bien jusqu'à 1 mois. Erreur fréquente : utiliser un fromage frais à température ambiante ou trop le fouetter, ce qui rend le glaçage liquide. Variante : ajoutez 2 c. à soupe de cacao en poudre au glaçage, pour des cupcakes bruns avec une neige de sucre glace.

Activité du jour : organisez un petit concours de décoration de cupcakes, où chacun donne un nom à son cupcake.

Jour 14 · Écorce de chocolat aux fruits secs

Pour : environ 20 morceaux · Durée : 20 min + 1 h de prise · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait, fruits à coque

Une fine plaque de chocolat couverte de fruits secs et de cranberries séchées, cassée à la main en morceaux irréguliers. Rapide, jolie et parfaite pour garnir des sachets cadeaux.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir, haché
- 100 g de chocolat blanc, haché
- 40 g de pistaches décortiquées
- 40 g d'amandes grillées, grossièrement hachées
- 40 g de cranberries séchées
- le zeste de 1 orange (ou 2 c. à soupe d'écorces d'orange confites hachées, du jour 12)
- 1 pincée de fleur de sel (facultatif)

PRÉPARATION

1. Tapissez de papier cuisson une plaque d'environ 25 × 20 cm.
2. Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes par périodes de 30 secondes, en remuant entre chaque, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Faites de même avec le chocolat blanc, dans un autre bol. Ne laissez tomber

aucune goutte d'eau dans le chocolat : il épaissit et devient granuleux.

3. Étalez le chocolat noir sur le papier, en une couche d'environ 5 mm d'épaisseur.
4. Déposez le chocolat blanc par petites cuillerées sur le dessus et marbrez-le avec la pointe d'un pique en bois.
5. Les enfants éparpillent aussitôt les pistaches, les amandes, les cranberries et le zeste d'orange, en appuyant doucement pour qu'ils adhèrent. Saupoudrez de fleur de sel.
6. Laissez prendre 1 heure dans un endroit frais (ou 30 minutes au réfrigérateur).
7. Cassez en morceaux irréguliers à la main.

Conservation : jusqu'à 2 semaines dans une boîte fermée, dans un endroit frais et sec (loin de la cuisinière et du soleil). Erreur fréquente : trop chauffer le chocolat blanc, qui épaissit et devient granuleux ; faites-le toujours fondre par courtes périodes. Variante : préparez-la uniquement avec du chocolat au lait et décorez-la de pop-corn et de vermicelles colorés, pour une version que les petits adoreront.

Activité du jour : remplissez de petits sachets transparents avec les morceaux de chocolat, fermez-les avec un ruban rouge et gardez-les pour les maîtresses et maîtres ou pour les collègues.

Jour 15 · Crêpes à la sauce à l'orange

Pour : environ 10 crêpes (4 personnes) · Durée : 45 min (dont 20 min de repos) · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte surveille la poêle) · Allergènes : gluten, œuf, lait

De fines crêpes pliées en quatre et réchauffées dans une sauce brillante au beurre et à l'orange, sans alcool. Un dessert de restaurant préparé à la maison.

INGRÉDIENTS

- **Crêpes :**
- 125 g de farine T55
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 300 ml de lait
- 25 g de beurre doux, fondu, plus un peu pour la poêle
- **Sauce :**
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre doux
- 200 ml de jus d'orange (environ 3 oranges)
- le zeste de 1 orange

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits au milieu et ajoutez les œufs.

2. Au fouet, mélangez du centre vers l'extérieur, en ajoutant le lait petit à petit pour éviter les grumeaux. Les enfants peuvent s'en charger.
3. Ajoutez le beurre fondu et laissez reposer la pâte 20 minutes. Elle doit être fluide, comme de la crème liquide.
4. Un adulte fait chauffer une poêle antiadhésive de 20 à 24 cm à feu moyen et la graisse d'un peu de beurre, avec du papier absorbant.
5. Versez une petite louche de pâte (environ 50 ml) et faites tourner la poêle aussitôt pour couvrir le fond d'une fine couche.
6. Laissez cuire environ 1 minute, jusqu'à ce que les bords se décollent et que le dessous soit doré. Retournez à la spatule et laissez cuire encore 30 secondes. Empilez sur une assiette. La première crêpe est presque toujours ratée : c'est normal.
7. Pour la sauce, dans une large poêle, faites chauffer le sucre et le beurre à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une légère couleur dorée (2 à 3 minutes). C'est très chaud : les enfants restent à l'écart.
8. Ajoutez avec précaution le jus d'orange (il va bouillonner) et le zeste. Laissez frémir doucement 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

9. Pliez chaque crêpe en quatre, déposez-les dans la sauce et faites-les réchauffer 1 minute, en les arrosant de sauce. Servez aussitôt.

Conservation : les crêpes sans la sauce se gardent 2 jours au réfrigérateur, empilées et couvertes de film alimentaire, ou 1 mois au congélateur avec du papier cuisson entre chacune. Erreur fréquente : une pâte trop épaisse, qui donne des crêpes lourdes ; ajoutez 2 à 3 c. à soupe de lait. Variante : garnissez-les de confiture de potiron (jour 20) ou de tranches de pomme poêlées au beurre et à la cannelle.

Activité du jour : chaque membre de la famille note sur un papier un heureux souvenir de Noëls passés ; lisez-les à voix haute au moment du dessert.



Cupcakes de Noël décorés de romarin et de cranberries (jour 13)

Photo : Anita Austvika / Unsplash

Jour 16 · Petits flans portugais à l'orange (*queijadas de laranja*)

Pour : 12 petits flans · Durée : 40 min · Four : 200 °C (th. 6-7) ; chaleur tournante : 180 °C · Moule : moule à muffins de 12 empreintes, bien beurré · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, œuf, lait

Un classique des pâtisseries portugaises : de petites douceurs crémeuses à l'intérieur et caramélisées à l'extérieur, au goût d'orange intense. Préparées dans un seul saladier.

INGRÉDIENTS

- Beurre et farine pour le moule
- 250 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 50 g de farine T55
- 40 g de beurre doux, fondu
- 250 ml de lait
- le zeste et le jus de 1 grosse orange (environ 100 ml de jus)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), ou à 180 °C en chaleur tournante. Beurrez très bien chaque empreinte du moule et farinez-les, en secouant l'excédent. N'utilisez pas de caissettes en papier : les petits flans collent au papier.

2. Dans un saladier, fouettez le sucre et les œufs, juste jusqu'à ce que le mélange soit homogène (il n'a pas besoin d'être mousseux).
3. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajoutez le beurre fondu.
4. Ajoutez le lait, le zeste et le jus d'orange et remuez bien. La pâte est très liquide et peut avoir l'air tranchée à cause de l'orange : c'est normal.
5. Remuez de nouveau avant de remplir (le sucre se dépose) et versez la pâte dans les empreintes presque jusqu'en haut.
6. Faites cuire 20 à 25 minutes. Ils sont prêts quand ils ont gonflé, que les bords sont bien dorés et que le centre est ferme. En refroidissant, ils s'affaissent un peu : c'est normal.
7. Laissez refroidir 10 minutes dans le moule. Passez un couteau autour de chacun et démoulez délicatement.

Conservation : jusqu'à 3 jours au réfrigérateur, dans une boîte fermée ; ils sont meilleurs frais. Erreur fréquente : les démouler encore chauds, ce qui les casse ; attendez toujours les 10 minutes. Variante : remplacez l'orange par le zeste et le jus de 2 clémentines, ou ajoutez ½ c. à café de cannelle à la pâte.

Activité du jour : demandez à un grand-parent de vous raconter comment était Noël quand il était enfant, et notez l'histoire dans un carnet de famille.

Jour 17 · Bonbons gélifiés aux fruits rouges

Pour : environ 30 bonbons · Durée : 15 min + 3 h au réfrigérateur · Moule : petit, 15 × 15 cm, ou moules en silicone · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte fait chauffer) · Allergènes : aucun des principaux

Des bonbons gélifiés maison aux fruits, fermes et rouges comme les boules du sapin. Ils contiennent de vrais fruits et beaucoup moins de sucre que ceux du commerce.

INGRÉDIENTS

- 300 g de fruits rouges surgelés (fraises, framboises, mûres), décongelés
- 40 g de miel ou de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 10 feuilles de gélatine neutre (environ 20 g)
- 1 c. à café d'huile neutre, pour graisser

PRÉPARATION

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
2. Mixez les fruits rouges au mixeur plongeant et passez la purée au tamis en appuyant avec une cuillère, pour retirer les pépins. Vous devez obtenir environ 250 ml de purée.
3. Huilez légèrement le moule avec l'huile et un morceau de papier absorbant (ou utilisez des moules en silicone).

4. Un adulte fait chauffer la purée avec le miel et le jus de citron dans une petite casserole, à feu doux, jusqu'à ce qu'elle soit très chaude sans bouillir (2 à 3 minutes). Éteignez le feu.
5. Essorez bien les feuilles de gélatine avec les mains et ajoutez-les à la purée chaude. Remuez jusqu'à ce qu'elles disparaissent complètement (1 minute).
6. Versez dans le moule ou dans les moules. Les enfants peuvent aider à remplir les moules à la cuillère quand le mélange est tiède.
7. Laissez prendre au réfrigérateur 3 heures, jusqu'à ce que les bonbons soient fermes au toucher.
8. Démoulez et coupez en cubes de 2,5 cm avec un couteau mouillé, ou sortez-les des moules.

Conservation : jusqu'à 5 jours au réfrigérateur, dans une boîte fermée ; à température ambiante, ils ramollissent. Attention : ne donnez pas de miel aux bébés de moins de 1 an ; pour eux, utilisez du sucre. Erreur fréquente : faire bouillir la gélatine, ce qui l'empêche de prendre. La gélatine est d'origine animale ; pour une version végétarienne, utilisez 2 g d'agar-agar, qui doit bouillir dans la purée pendant 1 à 2 minutes. Variante : remplacez la purée par 250 ml de jus d'orange pressé.

Activité du jour : fabriquez une guirlande de pop-corn ou de papier coloré pour décorer le sapin ou la porte d'entrée.

Jour 18 · Brownies de Noël

Pour : 16 carrés · Durée : 50 min + 1 h de refroidissement · Four : 180 °C (th. 6) ; chaleur tournante : 160 °C · Moule : carré, 20 × 20 cm · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Fondants à l'intérieur, croustillants dessus, avec des noix et une pointe de cannelle. Décorés d'étoiles de sucre glace, ils sont prêts pour toutes les fêtes.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir, haché
- 150 g de beurre doux
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre roux
- 3 œufs
- 80 g de farine T55
- 2 c. à soupe de cacao en poudre non sucré (20 g)
- ½ c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- 80 g de noix, hachées
- Sucre glace, pour décorer

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), ou à 160 °C en chaleur tournante, et tapissez le moule de papier cuisson.

2. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie (un saladier posé sur une casserole d'eau à peine frémissante, sans que l'eau touche le saladier) ou au micro-ondes, par courtes périodes. Laissez tiédir 5 minutes.
3. Ajoutez les deux sucres et remuez au fouet. Ajoutez les œufs un à un, en remuant bien après chacun, jusqu'à ce que le mélange soit brillant.
4. Ajoutez la farine, le cacao, la cannelle et le sel et incorporez à la spatule, juste jusqu'à ce que la farine disparaisse. Ajoutez les noix.
5. Versez dans le moule et lissez le dessus.
6. Faites cuire 22 à 25 minutes. Les brownies sont prêts quand la surface est craquelée et brillante et que la lame d'un couteau plantée au centre ressort avec quelques miettes humides, mais sans pâte liquide. Si elle ressort propre, ils sont trop cuits.
7. Laissez refroidir dans le moule au moins 1 heure avant de les couper en 16 carrés.
8. Découpez une étoile dans une feuille de papier, posez-la sur chaque carré et saupoudrez de sucre glace par-dessus ; soulevez le papier avec précaution.

Conservation : jusqu'à 4 jours dans une boîte fermée, à température ambiante ; ils se congèlent bien jusqu'à 2 mois. Erreur fréquente :

trop les cuire en attendant que la lame ressorte sèche, ce qui rend les brownies secs. Variante : remplacez les noix par 80 g de pépites de chocolat blanc et ajoutez du zeste d'orange à la pâte.

Activité du jour : emportez les brownies à une fête de fin de trimestre ou de travail, ou invitez des amis à un goûter de Noël.

Semaine 4 · Jours 19 à 24

La dernière semaine, c'est le compte à rebours final. Le week-end (jours 19 et 20), une étoile en pâte feuilletée à partager et une confiture de potiron pour les bocaux. Viennent ensuite des recettes qui préparent la table du soir du 24 à l'avance : la panna cotta se fait le jour 22, les amandes le jour 23, et le jour 24 la famille se retrouve autour d'une fondue au chocolat.

Jour 19 · Étoile feuilletée chocolat-noisette

Pour : 1 étoile (8 à 10 personnes) · Durée : 1 h (dont 15 min au froid) · Four : 200 °C (th. 6-7) ; chaleur tournante : 180 °C · Difficulté : moyenne · Avec les enfants : oui (un adulte coupe) · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque (noisette)

Deux disques de pâte feuilletée avec de la pâte à tartiner entre les deux, découpés et torsadés en forme d'étoile. Elle fait beaucoup d'effet et elle est plus facile qu'il n'y paraît.

INGRÉDIENTS

- 2 disques de pâte feuilletée ronde fraîche, pur beurre, déjà étalés (environ 230 g et 30 cm chacun ; si vous ne trouvez que des rouleaux rectangulaires, découpez deux cercles de 30 cm)
- 150 g de pâte à tartiner chocolat-noisette
- 1 œuf, battu, pour dorer
- Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Sortez la pâte du réfrigérateur 10 minutes avant. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), ou à 180 °C en chaleur tournante.
2. Déroulez un disque, avec son papier, sur une plaque de cuisson. Les enfants étalent la pâte à tartiner dessus, en laissant 1 cm de libre sur le bord.

3. Posez le deuxième disque par-dessus et appuyez bien sur le bord avec les doigts pour le souder.
4. Placez un petit verre (6 à 7 cm de diamètre), à l'envers, au centre. Il ne sert que de repère.
5. Un adulte coupe avec un couteau bien aiguisé, du verre jusqu'au bord : d'abord en 4 parts égales, puis chaque part en deux, et chacune de ces parts encore en deux. Vous obtenez 16 bandes, toutes attachées au centre.
6. Prenez deux bandes voisines et torsadez chacune de deux tours, vers l'extérieur (l'une vers la gauche, l'autre vers la droite). Rapprochez les extrémités des deux bandes et pincez bien. Recommencez avec toutes les paires : vous obtenez 8 pointes d'étoile.
7. Retirez le verre. Mettez la plaque au réfrigérateur 15 minutes, pour que la pâte raffermisse.
8. Badigeonnez d'œuf battu et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que l'étoile soit bien dorée et croustillante, dessous aussi.
9. Laissez refroidir 10 minutes, saupoudrez de sucre glace et servez tiède, au milieu de la table, pour que chacun puisse détacher une pointe.

Conservation : meilleure le jour même ; jusqu'à 1 jour dans une boîte, à température ambiante ; réchauffez-la 5 minutes au four pour la rendre de nouveau croustillante. Erreur fréquente : mettre trop de

pâte à tartiner, qui déborde par les découpes et brûle sur la plaque. Variante : remplacez la pâte à tartiner par de la confiture de potiron (jour 20) à la cannelle, ou par du sucre roux et de la cannelle avec du beurre mou.

Activité du jour : fabriquez des étoiles en papier doré à suspendre à la fenêtre et choisissez celle qui ira au sommet du sapin.

Jour 20 · Confiture de potiron aux noix

Pour : environ 3 bocaux de 250 ml · Durée : 1 h 30 · Difficulté : facile · Avec les enfants : non (la confiture éclabousse et brûle) · Allergènes : fruits à coque

Une confiture traditionnelle des Noëls portugais (doce de abóbora), de couleur orangée et parfumée à la cannelle et au citron. Tartinez-la sur du pain, servez-la avec du fromage frais comme la ricotta ou la faisselle, ou utilisez-la pour garnir des crêpes et des pâtisseries.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de potiron ou de courge butternut préparé, épluché et épépiné
- 100 ml d'eau
- 600 g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- le zeste de 1 citron, uniquement la partie jaune, en larges lanières
- 60 g de cerneaux de noix, cassés en morceaux

PRÉPARATION

1. Coupez le potiron en cubes d'environ 3 cm.
2. Mettez-le dans une casserole large avec l'eau, couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'il s'écrase à la fourchette.

3. Écrasez au presse-purée, ou mixez au mixeur plongeant si vous aimez une confiture lisse.
4. Ajoutez le sucre, le bâton de cannelle et le zeste de citron. Remuez jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
5. Laissez mijoter doucement, sans couvercle, pendant 40 à 50 minutes, en remuant souvent avec une cuillère en bois à long manche. La confiture bouillonne et éclabousse : portez des maniques et ne vous penchez pas sur la casserole.
6. Elle est prête quand elle est épaisse et brillante et que, lorsque vous passez la cuillère au fond de la casserole, la trace met du temps à se refermer.
7. Retirez la cannelle et le zeste de citron et incorporez les noix.
8. Pendant ce temps, lavez les bocaux et les couvercles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau bouillante et laissez-les sécher à l'envers sur un torchon propre.
9. Remplissez les bocaux de confiture encore chaude, jusqu'à 1 cm du bord, fermez et laissez refroidir.

Conservation : à garder toujours au réfrigérateur, jusqu'à 1 mois, avec une cuillère propre à chaque fois ; elle se congèle aussi très bien jusqu'à 6 mois. Le potiron est pauvre en acidité : cette confiture maison ne doit donc pas être conservée hors du réfrigérateur. Erreur fréquente : retirer la confiture du feu trop tôt, ce qui la rend liquide une fois refroidie. Variante : sans noix, elle se conserve plus

longtemps et est excellente dans les crêpes du jour 15 ; ajoutez les noix seulement au moment de servir.

Activité du jour : décorez les couvercles des bocaux d'un rond de tissu vichy et d'un ruban, et écrivez à la main l'étiquette « Confiture de potiron maison, décembre ».



Confiture de potiron aux noix en bocaux pour offrir (jour 20)

Photo : jarmoluk / Pixabay

Jour 21 · Bouchées aux dattes et au cacao

Pour : environ 20 bouchées · Durée : 20 min + 30 min au réfrigérateur · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte utilise le robot) · Allergènes : fruits à coque

Des friandises sans cuisson et sans sucre ajouté, sucrées uniquement par les dattes. Une pause légère au milieu de tant de gourmandises de Noël.

INGRÉDIENTS

- 200 g de dattes dénoyautées, moelleuses
- 100 g d'amandes (ou de noix)
- 2 c. à soupe de cacao en poudre non sucré (15 g)
- ½ c. à café de cannelle moulue
- le zeste de ½ orange
- 1 à 2 c. à soupe d'eau, si nécessaire
- Pour rouler : noix de coco râpée, cacao ou graines de sésame

PRÉPARATION

1. Vérifiez que toutes les dattes sont bien dénoyautées, en les ouvrant une par une. Si elles sont sèches, faites-les tremper 10 minutes dans de l'eau chaude et égouttez-les bien.
2. Un adulte hache les amandes au robot jusqu'à obtenir de fins morceaux, comme du sable grossier.

3. Ajoutez les dattes, le cacao, la cannelle et le zeste d'orange et mixez jusqu'à obtenir une pâte qui se tient quand on la presse entre les doigts. Si elle est sèche, ajoutez l'eau cuillerée par cuillerée.
4. Avec les mains légèrement humides, formez des boules de la taille d'une noix (environ 15 g). Les enfants peuvent les rouler et les enrober.
5. Laissez raffermir 30 minutes au réfrigérateur.

Conservation : jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur, dans une boîte fermée ; elles se congèlent jusqu'à 2 mois. Erreur fréquente : des dattes trop sèches, qui donnent une pâte qui s'effrite ; les faire tremper dans l'eau chaude règle le problème. Variante : remplacez la moitié des amandes par de la noix de coco râpée, ou ajoutez un peu d'écorce d'orange confite hachée (jour 12).

Activité du jour : aujourd'hui, c'est le jour le plus court de l'année : allumez des bougies au dîner et comptez combien de jours il reste avant Noël.

Jour 22 · Panna cotta à la cannelle et à la grenade

Pour : 6 petits bols de 150 ml · Durée : 20 min + 6 h au réfrigérateur · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui (un adulte s'occupe de la cuisson) · Allergènes : lait

Une crème blanche et douce, parfumée à la cannelle et au citron, couronnée de grains de grenade rouges comme des bijoux. Vous la préparez aujourd'hui et elle attend Noël au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de gélatine neutre (environ 8 g)
- 500 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait
- 80 g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- le zeste de 1 citron, uniquement la partie jaune
- 1 grenade
- 2 c. à soupe de miel
- Cannelle moulue, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
2. Dans une casserole, mélangez la crème, le lait, le sucre, le bâton de cannelle et le zeste de citron.

3. Un adulte fait chauffer à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que le mélange commence à fumer, sans bouillir (environ 5 minutes). Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes.
4. Retirez le bâton de cannelle et le zeste de citron. Essorez bien la gélatine avec les mains et incorporez-la à la crème encore tiède. Remuez jusqu'à ce qu'elle ait complètement disparu.
5. Laissez tiédir 10 minutes et répartissez dans 6 petits bols ou verrines.
6. Couvrez de film alimentaire et laissez prendre au réfrigérateur au moins 6 heures, jusqu'à ce que la crème soit prise mais tremble quand vous secouez le bol.
7. Pour le décor, coupez la grenade en deux et, au-dessus d'un saladier, tapotez la peau avec une cuillère en bois pour faire tomber les grains. Retirez les membranes blanches, qui sont amères.
8. Au moment de servir, les enfants éparpillent les grains de grenade sur le dessus, arrosent de miel et saupoudrent d'une pincée de cannelle.

Conservation : jusqu'à 3 jours au réfrigérateur, bols couverts ; ajoutez la grenade seulement le jour de la dégustation. Attention : ne donnez pas de miel aux bébés de moins de 1 an. Erreur fréquente : laisser

bouillir la crème après avoir ajouté la gélatine, ou ajouter la gélatine sans l'avoir fait tremper d'abord, ce qui laisse la crème molle ou grumeleuse. Variante : remplacez la grenade par des quartiers de clémentine et du zeste d'orange, ou par de la confiture de potiron (jour 20).

Activité du jour : préparez ensemble la liste des tâches du soir du 24 (qui met la table, qui fait quoi) et collez-la sur le réfrigérateur.

Jour 23 · Amandes caramélisées à la cannelle

Pour : environ 300 g · Durée : 25 min + 15 min de refroidissement · Difficulté : facile · Avec les enfants : non (sucre très chaud) · Allergènes : fruits à coque

Des amandes enrobées d'une croûte croquante de sucre et de cannelle, comme celles que l'on achète sur les marchés de Noël. Elles sont prêtes à être mises dans des coupelles sur la table du soir du 24.

INGRÉDIENTS

- 200 g d'amandes entières avec la peau
- 100 g de sucre en poudre
- 50 ml d'eau
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Tapissez une plaque de papier cuisson et gardez deux fourchettes à portée de main.
2. Dans une large poêle, mélangez le sucre, l'eau, la cannelle et le sel et portez à ébullition à feu moyen.
3. Ajoutez les amandes et remuez sans arrêt à la cuillère en bois.
4. Au bout de 5 à 8 minutes, l'eau s'évapore et le sucre devient sec et sableux, en s'accrochant aux amandes. Continuez de remuer.

5. Après encore 3 à 5 minutes, une partie du sucre refond et les amandes deviennent brillantes, avec un enrobage irrégulier. Quand elles sentent bon le grillé, éteignez le feu.
6. Versez-les aussitôt sur le papier cuisson et séparez-les avec les deux fourchettes tant qu'elles sont chaudes. Ne les goûtez jamais et ne les touchez pas avec les doigts : le sucre brûle la peau.
7. Laissez refroidir 15 minutes : elles ne deviennent croquantes qu'une fois froides.

Conservation : jusqu'à 2 semaines dans un bocal bien fermé, dans un endroit sec. Attention : les fruits à coque entiers ne conviennent pas aux enfants de moins de 5 ans, à cause du risque d'étouffement. Erreur fréquente : arrêter de remuer quand le sucre devient sableux ; il faut continuer jusqu'à ce qu'il brille de nouveau. Variante : faites la même chose avec des noisettes ou des noix, ou remplacez la cannelle par du zeste d'orange.

Activité du jour : le soir, posez une chaussette (ou, selon la tradition portugaise, un petit soulier) près du sapin ou de la cheminée, et laissez une petite assiette d'amandes pour le Père Noël.



Amandes caramélisées à la cannelle (jour 23)

Photo : David Trinks / Unsplash

Jour 24 · Fondue au chocolat du réveillon

Pour : 4 à 6 personnes · Durée : 20 min · Difficulté : facile · Avec les enfants : oui · Allergènes : lait (gluten, si vous utilisez du gâteau)

Un bol de chocolat chaud au milieu de la table et des fruits à tremper. C'est la recette la plus simple du livre et la plus amusante pour finir le réveillon tous ensemble.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir, haché
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 c. à soupe de miel (facultatif)
- 1 pincée de cannelle
- **Pour tremper** (environ 800 g au total) : quartiers de clémentine, rondelles de banane et de poire, dés de pomme et d'ananas, raisins, kiwi, cubes de gâteau moelleux ou de *bolo-rei* (gâteau portugais des Rois), écorces d'orange confites (jour 12)
- Le jus de ½ citron, pour que les fruits ne noircissent pas

PRÉPARATION

1. Préparez les fruits : épluchez-les et coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm. Arrosez la banane, la poire et la pomme de jus de citron. Pour les petits enfants, coupez les raisins en quatre dans le sens de la longueur.

2. Disposez les fruits et le gâteau sur des assiettes, avec des piques ou des fourchettes à fondue. Les enfants peuvent s'en charger.
3. Un adulte fait chauffer la crème dans une casserole jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur le bord, sans bouillir.
4. Éteignez le feu, ajoutez le chocolat, attendez 2 minutes et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Ajoutez le miel et la cannelle.
5. Versez dans un caquelon à fondue avec une bougie dessous, ou dans un saladier résistant à la chaleur posé sur une casserole d'eau chaude.
6. Avant que les enfants trempent les fruits, vérifiez la température : le chocolat doit être tiède et crémeux, pas brûlant.
7. Si le chocolat épaissit, ajoutez 1 à 2 c. à soupe de crème chaude et remuez.

Conservation : le chocolat restant se garde 3 jours au réfrigérateur, dans un bocal fermé ; réchauffez-le à feu doux ou utilisez-le froid pour napper des crêpes ou des gâteaux. Erreur fréquente : la flamme de la bougie trop près, qui brûle le chocolat au fond ; remuez de temps en temps. Variante : préparez-en la moitié avec du chocolat blanc (dans ce cas, utilisez seulement 100 ml de crème pour 200 g de chocolat blanc), pour avoir deux fondues sur la table.

Activité du jour : c'est le soir du réveillon. Après le dîner, autour de la fondue, chacun dit ce qu'il a préféré dans ces 24 jours de cuisine. Joyeux Noël !

Listes de courses et planning à imprimer

Ce chapitre réunit les listes de courses de chaque semaine et le plan des 24 jours dans un seul tableau. Imprimez ces pages et accrochez-les sur le réfrigérateur : cochez ce que vous avez déjà fait.

Les listes ne comprennent que les ingrédients frais et les produits propres à chaque semaine. Le sucre, la farine, la levure, la cannelle, le sel, le miel, l'huile, le cacao et le papier cuisson figurent dans les **produits de base du placard**, dans le chapitre « Comment utiliser ce calendrier ». Les quantités sont arrondies aux conditionnements habituels.

Le plan des 24 jours

Jour	Recette	Durée	Avec les enfants	Fait
1 (mar.)	Chocolat chaud onctueux	15 min	Oui	☐
2 (mer.)	Pommes au four à la cannelle et aux noix	50 min	Oui	☐
3 (jeu.)	Mug cake au chocolat	5 min	Oui	☐
4 (ven.)	Pop-corn de Noël au chocolat blanc	20 min + 30 min	Oui	☐

Jour	Recette	Durée	Avec les enfants	Fait
5 (sam.)	Granola de Noël à offrir	50 min	Oui	☐
6 (dim.)	Brioche tressée	3 h	Oui	☐
7 (lun.)	Truffes au chocolat	20 min + 2 h	Oui	☐
8 (mar.)	Friandises à la noix de coco	25 min + 1 h	Oui	☐
9 (mer.)	Muffins aux pommes et à la cannelle	40 min	Oui	☐
10 (jeu.)	Palmiers à la cannelle	45 min	Oui	☐
11 (ven.)	Fudge au chocolat	15 min + 3 h	Oui	☐
12 (sam.)	Écorces d'orange confites	2 h + 12 à 24 h	Non	☐
13 (dim.)	Cupcakes de Noël et glaçage au fromage frais	1 h 15 + 1 h	Oui	☐
14 (lun.)	Écorce de chocolat aux fruits secs	20 min + 1 h	Oui	☐
15 (mar.)	Crêpes à la sauce à l'orange	45 min	Oui	☐
16 (mer.)	Petits flans portugais à l'orange (*queijadas de laranja*)	40 min	Oui	☐
17 (jeu.)	Bonbons gélifiés aux fruits rouges	15 min + 3 h	Oui	☐

Jour	Recette	Durée	Avec les enfants	Fait
18 (ven.)	Brownies de Noël	50 min + 1 h	Oui	☐
19 (sam.)	Étoile feuilletée chocolat-noisette	1 h	Oui	☐
20 (dim.)	Confiture de potiron aux noix	1 h 30	Non	☐
21 (lun.)	Bouchées aux dattes et au cacao	20 min + 30 min	Oui	☐
22 (mar.)	Panna cotta à la cannelle et à la grenade	20 min + 6 h	Oui	☐
23 (mer.)	Amandes caramélisées à la cannelle	25 min + 15 min	Non	☐
24 (jeu.)	Fondue au chocolat du réveillon	20 min	Oui	☐

Les jours de la semaine entre parenthèses sont ceux de décembre 2026. Les autres années, gardez les recettes les plus longues (jours 5, 6, 12, 13, 19 et 20) pour les week-ends.

Liste de courses · Semaine 1 (jours 1 à 6)

- ☐ Lait demi-écrémé ou entier : 1,5 litre
- ☐ Œufs : 3
- ☐ Beurre doux : 100 g
- ☐ Chocolat noir : 1 tablette de 200 g

- □ Chocolat blanc : 150 g
- □ Pommes fermes (Braeburn, reine des reinettes) : 4
- □ Oranges : 3
- □ Citron : 1
- □ Flocons d'avoine : 300 g
- □ Maïs à pop-corn : 70 g
- □ Noix hachées : 100 g
- □ Amandes effilées : 125 g
- □ Amandes ou pistaches : 40 g
- □ Cranberries séchées : 150 g
- □ Raisins secs et graines de courge (facultatif)
- □ Vermicelles en sucre colorés (facultatif)
- □ 3 bocaux en verre de 350 ml avec couvercle

Liste de courses · Semaine 2 (jours 7 à 12)

- □ Chocolat noir : 500 g
- □ Crème liquide entière : 200 ml
- □ Lait concentré sucré : 2 boîtes de 397 g
- □ Beurre doux : 100 g
- □ Lait : 200 ml
- □ Œufs : 2
- □ Noix de coco râpée : 200 g

- □ Noisettes ou pistaches : 50 g
- □ Noix : 120 g
- □ Pommes : 2
- □ Citron : 1
- □ Oranges à peau épaisse, non traitées : 4
- □ Pâte feuilletée rectangulaire fraîche, déjà étalée : 1 rouleau

Liste de courses · Semaine 3 (jours 13 à 18)

- □ Beurre doux : 500 g
- □ Œufs : 1 douzaine
- □ Lait : 750 ml
- □ Fromage frais à tartiner entier, nature : 200 g
- □ Chocolat noir : 400 g
- □ Chocolat blanc : 100 g
- □ Oranges : 6
- □ Citron : 1
- □ Fruits rouges surgelés : 300 g
- □ Gélatine neutre en feuilles : 1 paquet (10 feuilles)
- □ Pistaches décortiquées : 40 g
- □ Amandes grillées : 40 g
- □ Cranberries séchées : 60 g
- □ Noix hachées : 80 g

- □ Romarin frais (pour décorer)

Liste de courses · Semaine 4 (jours 19 à 24)

- □ Pâte feuilletée ronde fraîche, déjà étalée : 2 disques
- □ Pâte à tartiner chocolat-noisette : 1 petit pot
- □ Potiron ou courge butternut : environ 1,5 kg (donne 1 kg préparé)
- □ Citrons : 3
- □ Orange : 1
- □ Cerneaux de noix : 60 g
- □ Dattes dénoyautées : 200 g
- □ Amandes : 100 g (pour les bouchées) et 200 g avec la peau (pour caraméliser)
- □ Noix de coco râpée ou graines de sésame, pour rouler
- □ Crème liquide entière : 500 ml (pour la panna cotta)
- □ Lait : 250 ml
- □ Gélatine neutre en feuilles : 4 feuilles
- □ Grenade : 1
- □ Œufs : 1
- □ Chocolat noir : 200 g
- □ Crème liquide entière : encore 200 ml (pour la fondue)

- □ Fruits pour la fondue (environ 800 g) : clémentines, banane, poire, pomme, ananas, raisins, kiwi
- □ *Bolo-rei* (gâteau portugais des Rois) ou gâteau moelleux, pour la fondue (facultatif)
- □ 3 bocaux en verre de 250 ml avec couvercle

Avant le réveillon : quoi faire et quand

Quand	À faire
Jour 20	Confiture de potiron en bocaux, au réfrigérateur.
Jour 22	Panna cotta dans les bols ; elle reste au réfrigérateur jusqu'au jour 24, couverte.
Jour 23	Amandes caramélisées, rangées dans un bocal fermé.
Jour 24, le matin	Acheter et laver les fruits de la fondue ; casser le chocolat.
Jour 24, au dîner	Mettre la grenade sur la panna cotta, les amandes dans des coupelles, couper les fruits et préparer la fondue au dernier moment.

Combien de temps se conservent les douceurs du calendrier

Douceur	Où la ranger	Combien de temps
Granola (jour 5)	Bocal fermé, endroit sec	4 semaines
Truffes (jour 7)	Réfrigérateur	1 semaine

Douceur	Où la ranger	Combien de temps
Friandises à la noix de coco (jour 8)	Réfrigérateur	5 jours
Palmiers (jour 10)	Boîte en métal fermée	5 jours
Fudge (jour 11)	Réfrigérateur	2 semaines
Écorces d'orange (jour 12)	Bocal, endroit frais / réfrigérateur	1 mois / 3 mois
Écorce de chocolat (jour 14)	Boîte, endroit frais	2 semaines
Bonbons gélifiés (jour 17)	Réfrigérateur	5 jours
Brownies (jour 18)	Boîte fermée	4 jours
Confiture de potiron (jour 20)	Toujours au réfrigérateur	1 mois
Bouchées aux dattes (jour 21)	Réfrigérateur	1 semaine
Panna cotta (jour 22)	Réfrigérateur, couverte	3 jours
Amandes caramélisées (jour 23)	Bocal fermé, endroit sec	2 semaines

> **Astuce :** gardez ce planning après Noël. L'an prochain, il suffira de l'imprimer de nouveau pour recommencer le compte à rebours.