

# RECETTE FRUITS DÉGUISÉS

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_fruits-deguises\\_22427.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_fruits-deguises_22427.aspx)

## INGRÉDIENTS / POUR 6 PERSONNES

250 g de pâte d'amandes tricolore  
1 poignée de cerneaux de noix  
1 poignée d'amandes mondées  
1 poignée de noisettes  
1 vingtaine de fruits secs  
(abricots, dattes, figues et/ou pruneaux)  
sucre en poudre

## RÉALISATION

Difficulté: Facile  
Préparation: 10 minutes  
Repos: 10 minutes  
Temps Total: 20 minutes



## PRÉPARATION

1. Couper les noisettes en deux. Inciser les fruits secs dans l'épaisseur.
2. Rouler la pâte d'amandes sous la main pour en faire des boudins d'1/2 cm de diamètre environ. Couper les boudins en morceaux de la taille des fruits.
3. Farcir les fruits secs. Assembler deux amandes avec une boule de pâte. Faire de même avec les noix.
4. Rouler les fruits dans une assiette de sucre en poudre. Les poser sur une grille.
5. Mettre un peu d'eau à bouillir dans une casserole. Poser la grille sur la casserole et laisser les fruits sécher à la vapeur 5 minutes de chaque côté. Le sucre fond et donne un aspect brillant.

# RECETTE PAIN D'ÉPICES

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_pain-d-epices\\_11087.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_pain-d-epices_11087.aspx)

## INGRÉDIENTS / POUR 6 PERSONNES

250 g de miel  
250 g de farine  
100 g de sucre en poudre  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à café d'anis vert  
1 cuillère à café de muscade râpée  
1 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
1 cuillère à café de quatre-épices  
2 oeufs  
10 cl de lait

## RÉALISATION

Difficulté: Facile  
Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 60 minutes  
Temps Total: 90 minutes



## PRÉPARATION

1. Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes.
2. Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.
3. Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).
4. Incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.
5. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6).
6. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
7. Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
8. Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.
9. Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.

# RECETTE BÛCHE DE NOËL

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_buche-de-noel-facile\\_18219.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_buche-de-noel-facile_18219.aspx)

## INGRÉDIENTS / POUR 4 PERSONNES

4 œufs  
140 g de sucre en poudre  
100 g de farine  
11 g de levure alsacienne  
250 g de chocolat  
200 g de beurre

## RÉALISATION

Difficulté: Facile  
Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 25 minutes  
Temps Total: 55 minutes



## PRÉPARATION

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
3. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
4. Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).  
Étaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
6. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
7. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
8. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
9. Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
10. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
11. Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
12. Faire prendre au réfrigérateur.