

# Le Pain d'épices

Avec sa douce odeur caractéristique de miel et d'épices, c'est un incontournable des fêtes de fin d'année. Il se marie aussi bien avec un bon chocolat qu'avec un vin chaud.

## Ingédients



- 250g de farine
- 200g de miel (ou 150g de miel + 50g de sirop d'érable)
- 10cl de crème liquide
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de mélange de 4 épices
- 1 cuillère à café de vanille

## Préparation

1. Allumer le four à 170°.
2. Mélanger tous les ingrédients ensemble au fouet ou au robot.
3. Beurrer un moule à cake.
4. Verser le mélange dans le moule.
5. Enfourner pendant 45 minutes (vérifier la cuisson avec un couteau qui doit ressortir sec).

Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter au mélange des pépites de chocolat, des fruits confits, une poire coupée...



Bonne dégustation !

# Les Truffes de Noël

Pour faire plaisir aux petits et aux grands gourmands, une recette toute simple de truffes au chocolat qui ravira toutes les papilles !

## Ingédients (pour 15 truffes)



- 130g de yaourt épais (ou fromage blanc, crème de coco...).
- 160g de chocolat.
- 17g de matière grasse (huile, beurre...).
- pour l'enrobage : cacao, noix de coco râpée, poudre de noisette...

## Préparation

1. Mettre tous les ingrédients (sauf ceux de l'enrobage) dans une casserole à feu doux.
2. Une fois que tout est fondu, transvaser dans un plat et mettre au frigo au moins 8h.
3. Former des boules et les rouler dans l'enrobage choisi.
4. Elles peuvent ensuite se garder quelques jours au frais.



Si vous les préparez en amont, vous pouvez les congeler sans problème. Il vous suffira de les mettre au réfrigérateur quelques heures avant pour les décongeler.

Bonne dégustation !

# Les cookies du Père Noël

Après une longue nuit à parcourir la monde à bord de son traineau, le Père Noël a bien mérité quelques cookies.

Nous vous proposons une recette toute simple, à faire en famille, en attendant le Réveillon.

## Ingrédients



- 50g de compote de pomme
- 180g de pâte à tartiner
- 70g de farine
- Une grosse poignée de gourmandises (pépites, noisettes, M&Ms ...)

## Préparation

1. Allumez le four à 180°.
2. Mélangez tous les ingrédients ensemble.
3. Formez des boules (taille d'une balle de ping-pong) et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Aplatissez les boules avec la paume de la main.
5. Enfourez pour une bonne dizaine de minutes.



Bonne dégustation !