

Les gourmandises du Père Noël

On l'a vu, le Père Noël est un gourmand, spécialement pour les lecteurs de Lyon Chez Moi, il a accepté de nous donner trois recettes spéciales Noël que lui prépare la Mère Noël et qui le font littéralement fondre.

Joululeipa (Pain de Noël)

Temps de préparation : 30 minutes
+ 90 minutes pour le repos de la pâte
Temps de cuisson : 40 minutes
Température du four : 200°

Ingrédients pour 3 pains :

1 l de petit-lait
50g de levure de boulanger
2 dl de mélasse
2 cuillérées à soupe de zeste d'orange amère
½ cuillérée à soupe de cumin moulu
1 cuillérée à soupe de sel
8 dl de farine de seigle
5 dl de farine de blé

Préparation :

Chauffer le petit-lait
Emietter la levure et y ajouter la mélasse et les épices
Mélanger avec les farines et pétrir le tout soigneusement, couvrir et laisser lever. Si la cuisine est trop aérée, poser la terrine couverte dans de l'eau chaude
Diviser la pâte en trois et former des pains ronds ; poser les pains dans un endroit chaud pour qu'ils lèvent, piquer avec une fourchette avant de mettre au four, cuire une quarantaine de minutes environ.

Piparkakut

(Biscuits aux épices de grand-mère)

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes par lot
Température du four : 200°

Ingrédients pour environ 200 pièces

300g de margarine
300g de sucre
3 œufs
250g de mélasse
2 cuillérées à café de cannelle moulue
2 cuillérées à café de gingembre

2 cuillérées à café de clous de girofle
1 cuillérée à soupe de zeste d'orange amère
1 kg environ de farine de blé
3 cuillérées à café de bicarbonate de soude

Préparation :

Faire bouillir la mélasse et les épices, ajouter la margarine et battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit froid
Battre les œufs et le sucre
Mélanger le bicarbonate de soude d'abord avec une partie de la farine et après avec le mélange margarine - mélasse.
Ajouter les œufs battus et le reste de la farine. Ne pas pétrir le dernier mélange.
Couvrir la pâte avec une feuille plastique et la laisser toute la nuit au frais.
Étaler la pâte et y découper des figures.
Cuire au four (préchauffé à 200 °C) pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Julutortut

(Petits feuilletés à la confiture de prune)

Ingrédients :

250g de beurre
250g de farine
1 ½ dl d'eau froide
2 dl de marmelade de prunes pour la garniture
1 jaune d'œuf

Préparation :

Mettre la farine tamisée sur la planche à pâtisserie, faire une fontaine au milieu du tas, y mettre le beurre et travailler vivement à la main. Ajouter l'eau froide, laisser reposer la pâte une heure ou deux dans un endroit frais.

Fariner la planche, l'étaler au rouleau et former un carré d'un ½ centimètre d'épaisseur.
Abaïsser la pâte au rouleau de façon régulière, plier en 3 comme une serviette
Rouler ensuite la pâte dans le sens contraire, recommencer plusieurs fois cette opération pour obtenir une pâte feuilletée, plus la pâte est travaillée, plus elle est légère.
Rouler la pâte en une bande bien régulière, d'un ½ centimètre d'épaisseur.
Découper des carrés de 8*8 cm que vous replier ensuite :
Inciser les coins en laissant une place au centre
Garnir chacun des carrés avec un peu de marmelade de prunes
Replier un des coins vers le centre puis faire de même avec le coin opposé et de même pour les deux autres coins
Vous obtiendrez ainsi la forme d'une étoile
Dorer à l'œuf et mettre les tartelettes sur une tôle beurrée et glisser au milieu du four préchauffé (225°C), laisser cuire 18-20 minutes jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré

*Hyvää Joulua ja Onnellista
Uutta Vuotta !*

« Joyeux Noël et bonne année » en finnois, la langue du Père Noël



NOUVEAU !
venez découvrir les produits
de laboratoire valrhona

Thierry Dubruc
Maître Chocolatier

9 rue de la Charité Lyon 2ème
Tél : 04 78 42 09 82 - Fax : 04 78 37 94 07
www.chocolats-ginet.com

Baby City Baby City Baby City Baby City

-20% sur les peluches
sur présentation de ce coupon
jusqu'au 31/12/2008

chicco Le 3^{ème} jouet offert!

OFFRE VALABLE SUR TOUS LES JOUETS CHICCO

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2008

5 rue Professeur Tavernier 69008 Lyon (Quartier Etats-Unis)
Tél : 04 78 74 09 50 - Fax : 04 78 77 51 07
www.baby-city-lyon.com