

# Friandises sucrées pour Noël

## Roses des sables

**Ingrédients : 1 boîte de pétales de maïs, 50g de végétaline, 150g de chocolat pâtissier aux choix.**

Dans une casserole, casser le chocolat en petits morceaux. Mettre la végétaline et faire fondre le tout à feu doux. Pendant ce temps, verser trois ou quatre poignées de pétales de maïs dans un saladier. Quand la préparation est bien fondue, la verser sur les céréales et bien mélanger. Si besoin, rajouter des pétales. Sur un plateau, dérouler une feuille de papier aluminium et à l'aide de deux petites cuillères à café, disposer des petits tas de préparation. Mettre le plateau dans le frigo et laisser durcir. Quand elles sont bien refroidies, déguster.

## Fruits déguisés

**Ingrédients : 250g de poudre d'amandes, 200g de sucre, 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger, 1 blanc d'œuf, colorants alimentaires, fruits à déguisés (pruneaux, abricots secs, dattes, figes,...)**

Dans un saladier, verser la poudre d'amandes, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et le blanc d'œuf mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Séparer la pâte en fonction du nombre de colorants alimentaires choisi. Inciser les pruneaux dans la longueur et placer au centre un peu de pâte d'amandes. Disposer les fruits dans des petites barquettes ou sur un plateau pour la présentation.

## Scones aux raisins secs

**Ingrédients : 225g de farine, ½ sachet de levure chimique, 70g de beurre, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 50g de raisins secs, 15cl de lait, 1 œuf.**

Préchauffer le four th 6/7, 180°C. Déposer la farine et la levure dans un saladier. Couper 60g de beurre en petits morceaux. Les incorporer au contenu du saladier en malaxant du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une fine chapelure. Ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé, les raisins secs, mélanger. Incorporer le lait progressivement de manière à obtenir une pâte souple (la pâte doit être souple sans être collante). Remuer jusqu'à former une boule. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte d'une épaisseur d'environ 0,5cm. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, tailler d'un coup sec des cercles de pâte, (reformer une boule de pâte avec les chutes produites et réitérer l'opération de taillage). Disposer les scones sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée en les espaçant suffisamment les uns des autres. Dans un bol battre l'œuf et badigeonner les scones, les enfourner pendant 10 à 12 minutes. Ils doivent être bien gonflés et bien dorés. Déguster.

## Mendiants au chocolat

**Ingrédients : 150g de chocolat pâtissier aux choix, fruits secs (Noisettes entières, amandes entières, pistaches, raisins) ou 1 sachet de fruits sec à apéritif (style apéfruits).**

Mettre de l'eau dans une casserole, dans un bol casser le chocolat et le disposer dans la casserole. Faire fondre le chocolat au bain marie jusqu'à obtention d'un chocolat bien liquide. Disposer une feuille de papier aluminium, à l'aide d'une petite cuillère faire des tas de chocolat et avec le dos de la cuillère étaler la préparation en formant un rond. Si le chocolat se solidifie trop rapidement, refaites-le fondre au bain-marie. Disposer aussitôt sur chaque rond un fruit sec. Mettre au frigo et laisser refroidir. Les mendiants sont prêts lorsqu'ils se décollent parfaitement du papier.

## Tartines de Noël

**Ingrédients : 1 brioche en tranches, beurre, sucre en poudre, cannelle, sucre glace**

Beurrer généreusement les tranches de brioche. Dans un bol, mélanger 2 tasses de sucre et 1 tasse de cannelle. Avec une cuillère, saupoudrer chaque tranche de brioche beurrée de cannelle jusqu'à recouvrir entièrement le beurre. Préchauffer le four pendant 10 mn sur Thermostat 8. Ranger les tartines sur la plaque du four, mettre la plaque au four près du grill et laisser caraméliser. Sortir la plaque du four. Attention de ne pas se brûler ! Pour la déco, saupoudrer de sucre glace.