

Des Truffles au chocolat noir pour Noël

Marché pour 500 g de truffles – Préparation : 20 mn – Pas de cuisson

- 300 g de chocolat noir de qualité supérieure
- 60 g de beurre mou
- 20 g de cacao amer
- 20 g de sucre glace
- 30 g de cacao amer pour saupoudrer les truffles

Mettez à feu doux un plat à gratin à moitié rempli d'eau chaude, posez-y un petit saladier avec 300g de chocolat noir cassé en petits morceaux. Laissez fondre, en remuant de temps en temps avec une cuillère.

Enlever le saladier du bain-marie. Laissez refroidir, en mélangeant pendant quelques instants encore.

20 mn plus tard, mettez 60 g de beurre mou dans un saladier moyen, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois pour le réduire en pommade. Ajoutez ensuite le chocolat fondu refroidi, 20 g de cacao amer, en remuant bien pour obtenir une crème lisse et homogène.

Mettez ce mélange pour une dizaine de minutes dans le réfrigérateur. Préparez une assiette avec 30 g de cacao amer.

Sortez la pâte à truffles du réfrigérateur.

Formez, en prenant à chaque fois la valeur d'une cuillère à café de cette pâte, des truffles que vous roulerez ensuite dans le cacao.

Philippe TAVENIER.

LE PLAISIR DES FETES

Noël

L'origine du mot Noël vient du latin « natalis », (jour de naissance), et ce jour-là, le 25 décembre bien-sûr, les chrétiens célèbrent la naissance dans une simple mangeoire de l'enfant Jésus à Béthléem.

Notre fameux Père Noël nous vient en fait d'Amérique. Il a été décrit pour la première fois par Clément Clark Moore dans un poème en 1822.

Ce personnage est inspiré de Saint Nicolas, importé par les protestants hollandais au XVII^e siècle.

Avec son habit rouge et sa longue barbe blanche, il distribue des cadeaux et des friandises dans les souliers (des enfants sages uniquement !) pendant la nuit de Noël.

Pour décorer les maisons à cette période, le sapin garni de boules, de guirlandes et de lumières, est le plus connu. Et qui dit Noël, dit réveillon, et les menus varient à travers le monde : Huîtres, foie gras, dinde farcie aux marrons et bûche de Noël est le repas traditionnel français. Mais rien ne vous empêche de manger de la soupe à la bière (Allemagne), du canard fourré aux pommes et aux pruneaux (Danemark) ou de la morue séchée (Suède). Tous les goûts sont dans la nature !

Alors, tous à vos fourneaux et joyeux Noël à tous !!!

Sylvie MAUPOU.

EXCELLENTE FÊTE DE FIN D'ANNÉE SANS OUBLIER NOS RENDEZ-VOUS .

Le Conseil D'Administration.