

RECETTES de Noël



Bûche de Noël au Kinder Bueno

Source : <https://www.recette247.com/thermomix/buche-de-noel-au-kinder-bueno-au-thermomix/>

Ingrédients

11 barres *Kinder Bueno*
70 g de Nutella
120 g de chocolat blanc à fondre
190 g de chocolat noir à fondre
25 g de lait condensé sucré
1 litre de crème liquide froide

**Pour réaliser
cette recette,
vous aurez besoin
d'un Thermomix !**

COMMENT PRÉPARER LA RECETTE

- Versez 800 g de crème dans le bol de votre Thermomix.
- Insérez le fouet.
- Mettez le bol avec la crème et le fouet au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Après ce temps, fouettez pendant 1 minute et 30 secondes à la vitesse 3 en plaçant le panier de cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol pour éviter les projections.
- Vérifiez la texture de votre crème chantilly, elle doit être bien montée. Attention de ne pas trop fouetter, sinon votre crème se transformera en beurre !



Par Ksenia Chiciuc, groupe 14

BÛCHE DE NOËL au Kinder Bueno

Suite

- Ensuite, ajoutez le Nutella et le lait condensé sucré, puis mélangez pendant 10 secondes à la vitesse 3, jusqu'à obtention d'une belle mousse lisse et homogène.
- Versez la moitié de cette mousse dans un moule spécial pour bûche ou, à défaut, dans un moule à pâtisserie rectangulaire recouvert de film alimentaire.
- Déposez deux *Kinder Bueno* au centre de la mousse, puis recouvrez-les avec le reste de mousse et remplir tout le moule.
- Lissez avec une spatule et tapissez le dessus du moule avec les *Kinder Bueno* restants.
- Enfoncez la partie ronde des barres chocolatées dans la mousse. Placez le tout au congélateur pendant 3 heures minimum.
- Faire fondre le chocolat noir coupé en morceaux, dans le bol du Thermomix, pendant 5 minutes à 55°C à la vitesse 1.
- Pendant ce temps, portez la crème restante à ébullition, dans une petite casserole, puis versez-la dans le bol du Thermomix, sur le chocolat fondu.
- Mélangez pendant 10 secondes à la vitesse 3.
- Démoulez la bûche glacée et posez-la sur une grille, par-dessus un plat à gratin.
- Versez rapidement le glaçage au chocolat sur la bûche afin de la napper intégralement.
- La remettre rapidement au congélateur.
- Faites fondre le chocolat blanc dans le bol du Thermomix nettoyé.
- Puis, zébrez le dessus de la bûche avec le chocolat blanc versé en filet.

Laissez au congélateur jusqu'au moment de déguster!





TOFU KATSU



Source :

<https://www.veganfreestyle.com/rice-burger/>



PRÉPARATION

1h30



CUISSON

2h

INGRÉDIENTS :

- Purée de cacahuète
- Wasabi
- Gingembre frais
- 150 g de tofu ferme
- 5 cuillères à soupe de tamari
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de [cassonade] ou sirop d'agave (ou autre, au choix)
- 25 g de farine de pois chiche
- 5 cl d'eau
- Cornflakes mixés en chapelure

DIRECTIONS :

- COUPER LE TOFU EN 4 BÂTONNETS.
- MÉLANGER LE TAMARI, LE GINGEMBRE EN POUDRE ET LE SUCRE.
- PLACER LE TOFU DANS UN RÉCIPIENT AVEC LA MARINADE.
- LAISSER MARINER PENDANT 1H AU MOINS EN ARROSANT DE TEMPS EN TEMPS.
- ÉGOUTTER LE TOFU ET RÉSERVER LA MARINADE POUR LES SHIITAKES.
- [SAISIR] RAPIDEMENT LE TOFU, JUSTE POUR QU'IL GRILLE LÉGÈREMENT.
- DANS UN RÉCIPIENT, MÉLANGER LA FARINE DE POIS CHICHE AVEC L'EAU.
- METTRE LA CHAPELURE DANS UN AUTRE RÉCIPIENT.
- PASSER CHAQUE BÂTONNET DANS LE MÉLANGE EAU/FARINE, PUIS DANS LA CHAPELURE.
- FAIRE CHAUFFER DE L'HUILE DANS UNE POÊLE ET CUIRE CHAQUE BÂTONNET JUSQU'À CE QU'IL SOIT CROUSTILLANT.
- RÉSERVER.

Lorsque la période de Noël approche, tout le monde est tellement excité ! On commence déjà à planifier le menu de Noël. Nous pouvons notamment identifier la nourriture, les desserts et les boissons liées à Noël. Mais voici une petite question : Qui a déjà pensé aux aliments que nous ne devrions jamais faire pour Noël ? Comme par hasard, j'ai votre attention. Dans cet article, je vais vous présenter la recette la plus votée au monde « à ne pas préparer le jour de Noël ».



Découverte d'un pays



Le Mexique



Je vous emmène au Mexique, ce pays qui est réputé pour ses plages ainsi que pour ses paysages variés entre montagnes, déserts et jungles de ruines anciennes. Sa capitale, Mexico, propose un retour à la modernité avec ses boutiques haut de gamme, ses musées renommés et ses restaurants gastronomiques. En terme de festivités traditionnelles, vous avez plusieurs choix comme : le jour des morts (el Día de los Muertos), la Danza de los Voladores, Posadas et piñatas, le festival de Guelaguetza, la lutte libre mexicaine « El Grito » ou le jour de l'Indépendance mexicaine. La plus reconnue est El Carnaval qui la fête la plus populaire du Mexique. Et pour cause : défilés, danses, musiques et feux d'artifices enflamment les villes et les gens.

Au Mexique, Noël se fête dès le 16 décembre et s'étend sur 9 jours. Chaque soir durant cette période, les Mexicains se retrouvent en famille pour les « Posadas ». L'idée est de se rassembler en famille, mais aussi entre amis, et de s'échanger des chants religieux de Noël avant de faire la fête tous ensemble. Bougie à la main et parfois déguisés, les enfants se rendent chez les voisins pour demander l'hospitalité. À la troisième maison, la tradition veut que les enfants reçoivent la charité. Dans la maison, « les pèlerins » chantent des chants de Noël et la fête continue.

La cuisine mexicaine est considérée comme très variée. Elle a aussi connu l'influence des cuisines africaines, caraïbéennes, asiatiques et moyen-orientales. Nous pouvons citer : le taco, la quesadilla, l'enchiladas, les tamales, les chilaquiles, les tostadas, le ceviche, etc. Au niveau des desserts, nous avons un autre dessert lié aux fêtes qui est le buñuelo mexicain. Les buñuelos sont des beignets de pâte frits qui sont traditionnellement servis à Noël et au Nouvel An. N'oublions pas le churro, l'arroz con Liche, la glace frite, les flans, le gâteau tres leches, les empanadas, le chocolat chaud mexicain, le dulce de leche, les conchas (pain sucré mexicain) et plus encore.

J'espère que ce voyage à travers mes mots dans ce pays plein de vie, d'originalité, de beauté et de saveurs vous a plu et ne vous a pas donné trop faim. On se retrouve bientôt pour un autre tour du monde!

par Qeren-Felicitas Acclassato, groupe 11

