

Coktail des Bahamas



Pour accueillir les enfants -et leurs parents- de manière festive, voici une recette de « cocktail des Bahamas »

Ingrédients

1 litre de jus d'orange,
1 litre de jus d'ananas,
1 litre de jus « multivitamines »
 $\frac{1}{4}$ de jus de citron,
2 cuillères à soupe de sirop de grenadine
Glaçons

Mélanger tous les ingrédients, servir dans de jolis verres... c'est prêt !



Une sucrerie pour Pessah



Pour Pessah, les familles juives dégustent des mets variés qui rappellent un événement de l'esclavage en Égypte et la libération du peuple juif. Nous vous proposons ici une recette sucrée facile à réaliser, et qui participe à cette liturgie particulière de cette nuit de l'Exode. Elle rappelle la confection des briques notamment parce qu'on la moule dans le creux des mains.

Matériel : Un bol avec mortier, un bol mélangeur mixeur et une spatule, une petite cuillère.

Ingrédients : 100 grammes de raisins secs, 100 grammes de dattes sèches, 100 grammes d'abricots secs, 100 grammes de pruneaux dénoyautés, 100 grammes de noisettes entières, 50 grammes de pistaches entières, 50 grammes de noix hachées grossièrement, 50 grammes d'amandes grossièrement hachées. 2 à 3 cuillères à soupe de miel.

Préparation

Préservez quelques noisettes et amandes entières, pour les placer au centre de votre friandise.

Mettez les noix, pistaches, amandes et noisettes dans un bol et écrasés les un peu avec le mortier, pour obtenir un mélange légèrement concassé, en prenant soin de ne pas le réduire en trop petits morceaux.

Mettez les raisins, les dattes les abricots les pruneaux et le miel dans un robot mixeur, et activez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte assez lisse.

Avec une cuillère à café, prélevez un peu de cette pâte, aplatissez-la dans votre paume de main un peu humidifiée, placez y une petite noisette ou une amande et formez une boule en la faisant tourner entre les paumes de vos mains. Plongez ensuite cette boule un peu collante dans le bol contenant les oléagineux broyés. Mettez ensuite dans une coupelle, prête à servir. Cette confiserie peut être une variante à la recette avec pommes râpées et cannelle et amandes pour Pessah.

Noël en cuisine



La recette de cuisine

Parler de repas dans la Bible, c'est bien. Mais ça donne faim... !

Recette en ligne suggérée par Bettina Beer (Fribourg, Suisse Romande)

Du coup, nous vous proposons une recette de biscuits de Noël qui sera du plus bel effet sur votre table de fête, ou simplement lors de votre fête de Noël à la paroisse. Effet garanti !



Pour [Le sapin de Noël à l'orange](#).

Ensuite, il ne vous reste plus qu'à faire la décoration annexe, pour embellir votre table. Car nous le savons tous : la nourriture passe aussi par les yeux... !

Si vous n'avez pas envie d'un sapin à l'orange, vous pouvez essayer le « sapin de table », un bricolage simple et rapide pour votre décoration de table : [Le sapin de table](#). Si vous préférez le « renne à l'orange », le goût est extraordinaire, mais le thème est un peu moins... théologique : [Le renne à l'orange](#).

Bon appétit !

(Crédit: Bettina Beer)

Treize desserts de Noël en Provence



C'est la tradition, la veille de Noël, avant la messe de minuit...

Faire un gros souper « lou gros soupa » : un repas « maigre », sans viande mais festif, avec morue, escargots, aïoli... Et pour le clore, les fameux treize desserts auxquels personne n'échappe !

En premier lieu, il y aura la *pompe à huile*, une fougasse que l'on trempera dans le vin cuit.

Des fruits frais, il en faut quatre : pomme, poire, orange et grenade par exemple.

Des fruits secs, il en faut cinq : ce sont les mendiants, « *li pachichoi* », à choisir parmi noix, noisettes, figues sèches, dattes, raisins de Corinthe, pistaches.

Il faut encore du nougat, blanc et noir, des pâtes de fruits, des fruits confits ou des confitures.

Sur le plan symbolique, les treize desserts représentent le Christ et les apôtres au moment de la Cène.

- La coutume de rompre la pompe à l'huile, évoque le « pain rompu » par le Christ.
- Amandes, noisettes, figues sèches et raisins secs rappellent, à cause de la couleur de leur écorce, les vêtements des quatre ordres mendiants : les Carmes, les Augustins, les Franciscains et les Dominicains.
- Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages,
- Les nougats, blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.

À table, on laisse une place vide et, le premier pauvre qui frappe à la porte, sera le bienvenu et l'occupera.

Lorsqu'on part à la messe, les treize desserts restent sur la table pour « *leis arleto* », les âmes du purgatoire qui viendront se régaler pendant la nuit.

Bon appétit !

Les croquettes d'Évelyne



Voici une recette facile de biscuits alsaciens aux amandes,
Bon appétit !

Il vous faut

250g de farine
400g d'amandes
750g de sucre
150g de beurre
2 œufs

Mélanger le tout – faire des bandes de 5 cm (je les mets sur un papier de cuisson sur les plaques du four)
cuire à 182-200°

Ne pas trop cuire

Quand les bandes sortent du four la pâte est assez molle.

Très rapidement glacer au citron (sucre impalpable et citron) et couper tout de suite en lamelles.

Attention: les croquettes ne se coupent plus quand elles sont refroidies.

Bon appétit !

Boules coco pandanus



Pour rester dans les odeurs estivales et celles du voyage, on peut imaginer un petit buffet qui rassemble petits et grands pour un culte de rentrée. Voilà une recette estivale avec un goût de voyages dans le Pacifique ou l'Océan Indien, facile à réaliser, qui permet de garnir un buffet festif.

- Ingrédients :

- lait concentré sucré en boîte (395g),
- sucre semoule,
- noix de coco râpée,
- noix de cajou salée,
- arôme de pandan (marché asiatique, commerces équitables)

- La veille :

- mélanger une boîte de lait concentré sucré de 395 grammes avec
- 250 grammes de noix de coco râpée ;
- 30 grammes de sucre et
- une cuillère à soupe d'arôme de pandan (à chercher dans les réseaux Marchés Asia ou des

commerces équitables).

- Laisser une nuit au frais,
- Prélever une cuillère à café de pâte et former de petites boulettes en y insérant une noix de cajou salée.
- Rouler dans la noix de coco râpée.
- Laisser au frais quelques heures, voire un petit peu au congélateur avant de servir.