Compose les 13 desserts de Noël

Et mange-les tous... mais pas tout(e) seul(e)!

Mille-feuilles pomme-banane

tranches de pomme et rondelles de banane.



Dattes déquisées avec pâte d'amande.



Minifougasses

fruits confits, sucre, pâte à pain. À passer 12 min au four à 220 °C.



Étoiles succulentes

pain d'épice découpé, avec ou sans confiture



BN maison

avec de la pâte chocolatée, à tartiner entre deux biscuits.



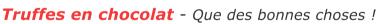
Les "4 mendiants"

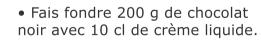
amandes, noix, figues raisins secs. Tu peux aussi faire ton "nougat du pauvre", en fourrant des figues avec des noix.





- Dissous un sachet de levure de boulanger dans un verre d'eau chaude et mélange avec 200 g de farine. Laisse reposer 45 min.
- Ajoute 150 g d'huile d'olive, 300 g de farine, le zeste râpé d'1 orange et d'1 citron, 75 g de sucre et 10 g de sel : pétris pour obtenir une boule de pâte. Laisse-la lever (gonfler) 3h.
- Étale ta pâte pour obtenir une grande galette. Fais des fentes avec un couteau pointu. Laisse encore lever 1 heure.
- Fais cuire ta galette pendant 15 min à 220°C.
- Sors-la du four et badigeonne-la d'huile d'olive.





- Ajoute 30 g de beurre et mélange pour obtenir une crème lisse: laisse refroidir au frigo.
- Faconne des boules avec la crème durcie : roule-les dans du cacao en poudre.



