

CALENDRIER DE L'AVENT

Activités en famille : une façon différente de vivre l'attente

REPAS JAPONAIS

SUSHIS VERTS AU CHEVRE FRAIS

Ingédients (pour 4 personnes) :

1 concombre
150 g de chèvre frais
2 c. à soupe de crème fraîche liquide
1 c. à soupe de ciboulette ciselée
huile de noisette
sel, poivre
gros sel noir d'Hawaï pour la déco (en vente sur Internet ou dans les magasins bio)

Préparation : Lavez le concombre. Avec un rasoir à légumes, découpez de fines bandelettes sur toute la longueur jusqu'à ce que vous arriviez aux pépins. Retournez le concombre et recommencez. Réservez les bandelettes.

Dans un bol, mélangez le chèvre, la crème fraîche et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

Étalez une bandelette de concombre et déposez-y un petit tas de la préparation. Roulez-le dans la bandelette dans un premier sens. Puis formez un angle pour pouvoir totalement enfermer le chèvre dans le concombre en le roulant dans l'autre sens.

Procédez de même avec le reste des bandelettes.

Rangez les sushis dans un plat et arrosez-les avec un filet d'huile de noisette.

Saupoudrez de gros sel noir pour décorer.

Réservez au frais 30 min avant de servir.

CAKE AU THE VERT MATCHA

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 œufs
- 160 gr de sucre
- 150 gr de farine type 45
- 70 gr de poudre d'amande
- 180 gr de beurre
- 7 gr de poudre de thé vert Matcha
- Un peu d'eau tiède pour diluer le thé vert Matcha

Préparation : Beurrer et fariner le moule à cake. Dans un récipient en métal, mélanger les œufs et le sucre. Faire chauffer au bain marie en fouettant avec un mixeur électrique avec un fouet. Mélanger pendant au moins 7 minutes. (Comme pour une génoise...). Retirer le mélange mousseux du bain-marie et continuer à fouetter pour refroidir un peu le mélange. Ajouter la farine et la poudre d'amande tamisés ensemble. Incorporez doucement au fouet pour ne pas 'casser' le mélange mousseux. Ajouter délicatement le beurre fondu. Dans un petit bol, mélanger bien poudre de thé vert et l'eau chaude (il faut mettre petit à petit l'eau en fouettant pour éviter les grumeaux). Ajouter au mélange. Verser avec douceur dans le moule.

Cuire à four chaud à 170°C pendant 40 minutes... Sortir du four et démouler le cake sur une grille. Déguster froid avec un bon thé vert bien sûr !