

CALENDRIER DE L'AVENT

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

GOUTER D'AUTREFOIS

PAIN D'EPICES

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 250 g de miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade...
- noix, noisettes, amandes, noix de coco, écorces d'oranges

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Délayer le miel dans le lait chaud.

Ajouter le beurre fondu, puis la farine en mélangeant énergiquement en cas de grumeaux.

Incorporer alors la levure, la cassonade, l'œuf et le sel.

Ajouter les épices et les noix, selon les goûts.

Faire cuire dans un moule à cake (ou à pain) pendant 30 à 35 min, à four chaud (180 - 200°C).

CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 1 tablette de chocolat au lait
- 4 tasses de lait entier
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- Crème chantilly (facultatif)

Préparation: 20 min – Cuisson : 10 min

Casser le chocolat en carrés et faire fondre doucement au bain-marie. Quand le chocolat est fondu, ajouter un peu de lait. Mélanger avec un fouet. Ajouter peu à peu le reste du lait en fouettant toujours, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la crème. Continuer de fouetter vivement jusqu'à formation d'une mousse sur le dessus.

Verser dans 4 tasses.

Ajouter un peu de chantilly si vous le désirez.

