

CALENDRIER DE L'AVENT

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

REPAS SUEDOIS

MUFFINS AU PARMESAN



Ingrédients :

- 300 gr de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à café de sel
- 150 gr de parmesan râpé
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- 3 œufs
- 2 dl de lait (aigre, si possible)
- Olives noires finement hachées

Préparation :

Préchauffer le four à 200 degrés.

Mélanger la farine, la levure, le sel et le thym dans un bol.

Fouetter les œufs et le lait, y mettre les olives et mélanger ensuite aux ingrédients secs.

Répartir la pâte dans des formes à muffins ou mini-muffins. Cuire durant 12-14 min.

POMMES DE TERRE AU SAUMON



Préparation : 25 min - Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre,
- 1 oignon,
- 2 tranches de saumon fumé,
- 1 petit pot de crème fraîche,
- 4 pincées de poivre
- 1 poignée d'aneth.

Préparation :

Faire chauffer le four à 220°C. Laver les pommes de terre, les essuyer et les placer dans un plat dans le four. Laisser cuire 45 min/1 heure.

Lavez l'aneth et le hachez-le. Couper le saumon en petit carré.

Sortir les pommes de terre du four, les entailler en forme de croix sur le dessus et fendre la chair. Répartir les morceaux de saumon dans les pommes de terre. Ajouter une pincée de poivre, d'aneth et servir aussitôt avec la sauce.

La sauce : faire légèrement chauffer la crème fraîche avec l'oignon haché.

Remarque : les pommes de terre peuvent aussi être cuites en robes des champs.

CANNELBULLAR

Préparation : 30 mn + le temps de faire lever la pâte.



Ingrédients :

Pâte :

½ litre de lait
150 gr de beurre
1 sachet de levure
boulangère
80 gr de sucre
½ cuillère à café de sel
2 œufs
900 gr de farine

Sur la pâte :

Cannelle
Sucre ou cassonade

Préparation :

Faire fondre le beurre et ajouter le lait, le sucre et le sel. Chauffer à 37°C et verser sur la levure.

Battre légèrement un œuf et l'ajouter au mélange. Ajouter la farine (la pâte doit avoir la consistance d'une pâte à pain).

Couvrir et laisser lever 30 min à température ambiante.

Etaler la pâte pour former une abaisse assez mince. Couvrir de beaucoup de beurre, de sucre et de cannelle.

Rouler la pâte sur elle-même et la couper en tronçons de 1 à 2 cm d'épaisseur (que l'on peut vriller sur eux-mêmes).

Mettre les « bullar » sur une plaque à four beurrée. Laisser encore lever 30 min.

Préchauffer le four à 225°C. Battre un œuf entier et avec un pinceau, passer sur chaque « bullar ». Saupoudrer de sucre et mettre au four environ 8 min (surveiller : ils sont prêts quand ils sont dorés).

GATEAU AUX POMMES

Préparation : 15 min



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes,
- 120 g de beurre,
- 200 g de sucre en poudre,
- 300 gr de chapelure,
- 1 cuillère à café de cannelle.

Préparation :

Eplucher, évider et râper les pommes.

Faire fondre de beurre dans une poêle pour y laisser dorer la chapelure.

Saupoudrer le fond d'un moule beurré de chapelure, le tapisser d'une couche de pommes, avec un peu de sucre et un peu de beurre.

Répéter l'opération : chapelure, pommes, beurre, sucre...

Terminer par une couche de chapelure et un peu de cannelle.

Laisser cuire de 30 min à 40 min à 200°.

Le gâteau se sert chaud accompagné d'une glace à la vanille.