



---

## Recettes de douceurs pour Noël

### Punch d'hiver à la cannelle

- 1 bouteille de jus de raisin rouge
- 2 oranges, le jus
- ½ citron, le jus
- 7 clous de girofle
- 4 graines d'anis étoilé
- 2 bâtonnets de cannelle
- 2 cs de sucre brun

Verser les jus de raisin, d'orange et de citron dans une casserole, ajouter les épices et porter à ébullition. Edulcorer avec le sucre brun. Filtrer et verser dans des tasses pour savourer.

### «Déco orange»

Les oranges piquées de clous de girofle sont des décorations très appréciées à Noël. Elles sont amusantes et diffusent un parfum agréable – un must de la période de l'Avent!

### Biscuits à la noix de muscade

- 150 g de beurre
  - 150 g de sucre
  - 1 œuf
  - 1 gousse de vanille
  - ½ cc de cannelle
  - 1 pincée de clous de girofle finement moulus
  - 1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue
  - 30 g de chocolat râpé
  - 100 g d'amandes finement moulues
  - 250 g de farine
  - Sucre vanillé
-



---

Battre le beurre, le sucre et l'œuf jusqu'à consistance mousseuse.

Incorporer les épices, le chocolat, les amandes moulues et la farine.

Pétrir la pâte et laisser reposer 2 heures au frais.

Etendre la pâte (de préférence entre deux feuilles de film plastique) et découper des formes à l'emporte-pièce.

Cuire 10 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Saupoudrer les biscuits chauds de sucre vanillé.

### **Crêtes de coq à l'anis**

500 g de sucre en poudre

4 œufs

25 g d'anis

1 citron, le zeste

1 cs de kirsch mélangé à 500 g de farine

50 g amidon

Battre le sucre et les œufs jusqu'à ce que la masse blanchisse. Chauffer doucement l'anis dans une poêle sans matière grasse. Incorporer à la masse le zeste de citron et l'anis. Mélanger la farine et l'amidon et passer au tamis avant d'intégrer à la masse.

Mélanger soigneusement le tout et laisser reposer au moins 30 minutes. La pâte devrait encore être un peu humide mais pas collante. Ajouter si besoin un peu de farine.

Façonner la pâte en rouleaux de la taille d'un pouce. Poser les rouleaux sur une planche en bois et couper des tronçons d'environ 6 cm de long. Inciser chaque biscuit trois fois diagonalement.

Poser les crêtes de coq sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les recourber pour qu'ils puissent s'ouvrir à la cuisson. Laisser sécher à découvert au moins une nuit entière dans un endroit chaud et sec. Cuire environ 10 minutes à température moyenne (max. 180°C). Ils devraient rester clairs et former comme des «crêtes de coq».

Les crêtes de coq peuvent déjà se préparer en novembre car l'arôme de l'anis s'intensifie avec le temps.

*Source: Dr Manuela Mahn et Dr Alexander Schenk: «Naturgesund mit Gewürzen – Heilwissen, Tipps und Rezepte», vgs.de, ISBN 3-8025-1624-9 / www.herbula.ch*

---