

# DIY – Sapins en papier recyclé

Bonjour à tous et toutes,

Cette année, vu que nous restons entre nous, la déco de Noël va être limitée. J'ai quand même envie de petits trucs bricolés au dernier moment pour la petite touche « qui change » du quotidien... et j'ai même regardé ce qui traînait sur les sites de décors.

---

## La forêt enneigée

Bonjour à tous et toutes,

Cette année avec le nécessaire distanciel, point de gros gâteau partagé pour les fêtes de fin d'année. Mais on s'est entendus dans la famille élargie pour cuisiner le même (en vidéoconférence façon « tous en cuisine ») et partager la dégustation même à distance de moment. Cependant, choisir un gâteau susceptible de plaire au goûts de 4 familles n'a pas été du plus aisé : Bûche ou pas bûche, glace ou un gâteau, avec ou sans chocolat, crème de marron ou non.. Pour converger tous ensemble, on a fini par se raccrocher au « top 3 desserts favoris » pour arriver sur un point commun : la tarte au citron meringuée. Conclusion « *Florence, ta mission pour trouver un dessert de Noël inspiré de la tarte au citron* » et réalisable en vidéo-conférence par des cuisiniers (très amateurs) de la famille. » OK chef(s).

Revisiter la tarte au citron, ce n'es pas très compliqué car nombre recettes existent sur le net. La bonne idée est venue du magazine Saveur (noël 2020), qui proposait un dessert avec

des « sapins » en meringue, avec une base de sablée. Ce concept m'a donc inspiré mon dessert Noël citron *a.k.a.* « la forêt enneigée » avec :

- une base de biscuit sablée réalisable à la main:
- une crème fouettée citronnée, avec un peu de ricotta pour la fraîcheur
- un confit de citron bien pêchu
- et enfin les meringues en forme de sapin pour la forêt.

Seule difficulté : la forme de sapin aux meringues à l'aide d'une poche à douille. Au mieux tous les cuisiniers amateurs de la famille y arriveront. Au pire, on sera tous bons pour une bonne tranche de rigolade en visio-conférence avec de la meringue sur tous les tabliers. Ce n'est pas plus mal

Voilà, Voilà la genèse de cette forêt enneigée.. J'ai (crash) testé la recette courant novembre, un peu inquiète car ma cuisine actuelle n'est pas du tout adaptée à la pâtisserie. Et puis tout c'est bien fait. – Il y a juste les sapins en meringue qui se sont pris un coup de vent et penchent un peu, faute aux tempêtes dans le Gers. – A la dégustation, c'était un vrai régal. On retrouve toute la gourmandise que l'on aime dans les desserts. Côté texture : du croquant (le sablé), du fondant (les meringues), du crémeux (la crème citronnée). Côté saveurs : le crémeux du beurre, le peps du confit de citron (une pépite celui-là). J'ai doré et déjà hâte de le refaire à Noël.

En attendant Noël, je partage la recette avec vous et vos proches. J'espère que cela vous inspirera

- LA FORÊT ENNEIGÉE -





## La forêt de sapins enneigée (Dessert Noël citron)



Un dessert Noël citron facile à réaliser et visuellement très joli : la forêt enneigée. Un dessert idéal pour les amateurs de citron et les petits comités

**Pour 4 à 6 personnes :**

## **Pour le sablé aux amandes**

- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs ((les jaunes))
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

## **Pour le confit de citron :**

- 2 citrons ((zestes et jus))
- Sucre (à moitié du poids du jus de citron)

## **Pour la crème chantilly citron :**

- 2 citrons ((zestes) (3))
- 250 g de crème entière (30% min (1))
- 150 g de ricotta
- 40 g de sucre

## **Pour les meringues:**

- 4 blancs d'œufs (( issus des œufs des sablés))
- 240 g de sucre

## **Étape 1 : le confit de citron [à l'avance]**

1. Récupérez les zestes et le jus des citron séparément.
2. Pesez le jus des citrons. Pesez en sucre la moitié du poids du jus de citron.
3. Dans une casserole, disposez sucre, zestes et le jus puis portez à ébullition. Laissez ensuite confire tout doucement.
4. Le confit est prêt quand le jus a « gélifié ». Réservez jusqu'à utilisation.

## Étape 2 : Préparation des meringues [à l'avance]

1. Disposez les blancs d'œufs et le sucre dans le bol de votre batteur ou d'un saladier. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
2. Recouvrez des plaques de cuisson four avec du papier cuisson ou une toile de cuisson spécifique. Disposez la meringue dans la poche à douille puis dressez vos sapins. Quelques astuces :  
Réalisez d'abord un socle en partant du centre ensuite réalisez progressivement des étages en tournicotant du centre vers l'extérieur.
3. Utilisez une douille ronde de calibre « moyen »
4. Faites attention que l'on a vite fait de faire pencher les sapins si on ne se place pas bien en face de la plaque. ^^
5. Pour la cuisson, enfournez pour 1 heure à 100°C. Éteignez le four puis laissez ensuite refroidir 1 heure.
6. Laissez bien les meringues à l'air libre après cuisson, ne les rentrez pas au réfrigérateur.

## Étape 3 : Le sablé aux amandes

1. Faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Récupérez les jaunes d'œufs (séparés pour les meringues)
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans un bol ou un autre saladier, mélangez farine, levure chimique, poudre d'amandes et sel.
3. Incorporez progressivement dans le mélange {jaune d'œufs et sucre} les poudres et le beurre fondu, le tout par alternance (ex : 1/4 poudre, 1/4 beurre etc..) Mélangez le tout jusqu'à former une pâte bien homogène. Faites attention que la pâte va vite devenir assez épaisse et qu'il sera plus facile de mélanger à la main qu'à la spatule. ^^

4. Récupérez votre pâte puis déposez la soit dans un moule à manqué soit dans un cercle à pâtisserie, préalablement beurrés. Étalez bien, puis lissez avec la paume de la main ou le dos d'une grande cuillère.
5. Enfournez pour 15 à 20 minutes environ à 180°C. La pâte est cuite quand 1) elle commence à dorer, 2) que si vous y enfoncez un couteau, il ressort sec. 3), elle reste encore un peu moelleuse au centre.
6. Réservez et laissez refroidir

#### **Étape 4 : La crème fouettée ricotta- citron**

1. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, disposez la crème, le sucre et les zestes de citron.
2. Fouettez de manière à monter la crème.
3. Incorporez la ricotta au fouet sans trop fouetter pour ne pas « casser » la crème.
4. Réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

#### **Étape 5 : Le dressage [pas plus d'une demi journée avant de servir]**

1. Récupérez le sablé et disposez le sur le plat de service.
  2. Répartissez la moitié du confit de citron sur le sablé.
  3. Étalez la crème fouettée ricotta-citron.
  4. Répartissez enfin les meringues en forêt puis un peu de confit de citron (2)
  5. Réservez au frais jusqu'au service et Servez ce dessert Noël citron plutôt frais.
- (1) Ce n'est pas pour faire de la pub, mais je trouve que la crème des chefs d'une marque commençant par P marche très bien pour la montée en crème fouettée.
  - (2) Ne disposez pas l'entièreté du confit de citron sur le dessus du gâteau et réservez une partie à part. Cela

permettra aux amateurs de doser la quantité de citron de leur choix.

- (3) Si vous pouvez n'hésitez pas à utiliser 1 citron classique et 1 citron 'autre' (bergamote, yuzu..)

Dessert

Française

dessert Noël citron

---



La forêt enneigée

---

**Découvrez aussi**

Toutes les recettes festives sont [à retrouver sur cette page](#)



---

# Rôti de magret de canard à l'orange

Bonjour à toutes et tous,  
On continue nos idées de menu de fêtes, voulez-vous ? Cette année, les convives étaient restreints, il m'a fallu réviser les idées de plats de fêtes. Alors que ma (petite) famille s'orientait volontiers pour du canard cette année, j'ai resongé à une recette qui avait fait fureur l'année dernière : un rôti de magret de canard.

---

# DIY – Etoiles en Tissu

Bonjour à tous et toutes,

Avançons dans les préparatifs des fêtes de fin d'année, le voulez-vous ? J'aimerais aujourd'hui que l'on discute des décorations à sapin faites main, en mode « upcycling ».

Si votre maisonnée héberge quelqu'un qui apprécie coudre, peut être connaissez vous ce sac de chutes de tissus qui se remplit à chaque ouvrage. Ces chutes peuvent se valoriser dans des petits objets, comme de jolies petites décorations pour les fêtes. Il y a peu, en déballant ce sac, mes plus si-petits gourmands et moi même avons retrouvé un tissu à motifs « Noël » qu'on a décidé de recycler. l'idée de confectionner des *étoiles en tissu* était approprié.

Pour cela, un patron simple, une bourre en minuscules chutes de tissu, une couture à l'extérieur pour un côté rustique. A notre goût, le résultat est tout à fait sympathique: un peu enfantin, un peu grossier, mais dans l'esprit de Noël.

Sans prétentions aucune, je voulais vous remettre cette idée en tête de ces étoiles en tissu. L'avantage de ces petits ouvrages est qu'ils sont réalisables par les enfants comme par les adultes, et donc peut être un travail collectif. N'hésitez donc pas à les réaliser à 4 mains. Bonne journée !





- DIY : ETOILES EN TISSU -

---

# Tutoriel : Étoiles en Tissu

## Matériel

- Des Chutes d'un tissu "festif" (1)
- Bourre ou chutes de tissu découpées en petits morceaux (2)
- Fil, aiguille, ciseaux crantés, épingles
- 1 patron étoile en papier

## Réalisation.

Récupérez un dessin d'étoile sur internet, dimensionnez une taille de 8-10 cm et imprimez-le. Découpez le patron.

Découpez un nombre pair d'étoiles dans votre tissu en vous aidant du patron.

- Cousez deux à deux les étoiles en tissu à 1/2 cm du bord en veillant bien à ce que la partie décorée du tissu soit à l'extérieur. Pour un côté rustique, faites des points larges avec un fil qui ressort un peu vis à vis du tissu.
- Arrêtez vous avant la fin afin de laisser un espace suffisant pour bourrer l'étoile. Remplissez avec de la bourre ou des morceaux de tissu coupés finement. Veillez à bien « pousser » la bourre dans les extrémités de l'étoile pour bien remplir.
- Terminez de coudre pour fermer entièrement l'étoile, puis faites un 2e tour pour combler les trous. A terme, vous devez voir un liseré de fil sur tout le long (cf. en dessous).





© Au Fil du Thym



- Pour suspendre
  - soit vous utilisez une petite épingle avec un ruban
  - soit vous passez un fil double sur une des pointes de l'étoile puis réalisez une boucle pour pouvoir attacher l'étoile.

Les étoiles en tissu sont prêtes à être utilisées sur le sapin, en décoration de porte, suspendues à une branche, etc.

## Astuce :

- (1) Utilisez un tissu à petits motifs (ie de 1-3 cm maximum) pour qu'ils ressortent bien sur votre étoile.
- (2) Les chutes de tissu découpées permettent de bourrer et d'éviter les pertes. Je trouve que la « vraie » bourre de coussin donne des étoiles plus rebondies.



DIY / Tutoriel : Etoiles en tissu récupéré

---

## Sablés aux noix

Bonjour à toutes et tous,

Cette année est notre premier Noël en famille dans le Gers. Il prends la saveur des premières fois, des nouvelles pages qui

se construisent en famille. Alors, à ce premier Noël gersoïis, j'avais aussi envie de trouver des « biscuits de l'avent » avec leur petite touche de Sud Ouest.

---

## **Petits moelleux pommes et épices**

Bonjour à toutes et tous

« Avant », les week-end de décembre étaient souvent dédiés aux rush des magasins trouver les cadeaux de Noël des proches. Maintenant, transition écolo faite, les cadeaux fait maison ou centrés vers du strictement utile, donc le rush est une histoire ancienne

---

## **Anisbredele (Biscuit de l'avent)**

Bonjour à toutes et tous

C'est avec un réel plaisir que je vous retrouve ce matin pour inaugurer la douce période de préparation des fêtes de fin d'année. Et oui, nous voici déjà le premier week-end de l'avent ! A cette occasion, je vous propose une idée de recette de bredele pour votre gourmandise ou pour vos cadeaux.

---

# Escapade à Bethmale (Pyrénées)

Bonjour à toutes et tous,

Après des mois restreints aux périmètres de la maison et du village, mes gourmands et moi même avons ressenti le besoin de voir autre chose « juste une fois ». Un beau week-end nous a motivé à faire une petite escapade d'une journée pas trop loin de la maison, dans les Pyrénées. au lac de Bethmale (Ariège).. Je voulais ici partager avec vous quelques photos (...)