

## **Macarons au coconut de Grand-maman Georgette**

de Annie

### **Commentaire de l'auteur de la recette**

C'est une gâterie traditionnelle dans ma famille; dans le temps des Fêtes, grand-maman avait toujours une assiette avec différentes bouchées, gâteries et friandises - ces macarons au coconut étaient ma gâterie préférée! (Grand-maman les préparait à l'avance et les congelait).

### **Trucs et conseils**

Facile

Portions : 24

Donne : 24 bouchées

Prêts en : 30 minutes (10 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson)

### **Ingrédients**

- 3/4 tasse de sucre
- 3 c. table de cacao
- 1/4 tasse de lait
- 1/4 tasse de beurre
- 1 1/2 tasse de gruau
- 1/2 tasse de coconut
- 1 c. thé d'essence de vanille
- une pincée de sel

### **Méthode de préparation**

1. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, combiner: le sucre, le cacao, le lait et le beurre. Brasser et bien fondre le beurre.
2. Ajouter le gruau, brasser vigoureusement pendant 2 bonnes minutes.
3. Retirer du feu et ajouter le coconut, la vanille et le sel. Bien brasser.
4. Sur une plaque à biscuits graissée, déposer des boules à l'aide d'une cuillère et réfrigérer (ne pas cuire à nouveau!).

<http://qc.allrecipes.ca/recette/7109/macarons-au-coconut-de-grand-maman-georgette.aspx>



## La destination des Fêtes

# Cocktail de Noël « Puncha Crema »

de Suzanne

### Commentaire de l'auteur de la recette

Bien que deux mois soient l'idéal, un mois de macération peut aussi bien faire l'affaire et vous donner un excellent cocktail. *Cheers!*

### Trucs et conseils

Facile

Portions : 30

Donne : 3 bouteilles

Prêts en : 60 jours (30 minutes de préparation)

### Ingrédients

- 5 boîtes de conserve de lait condensé (Borden)
- 1 boîte de conserve de lait évaporé (Carnation)
- 6 œufs
- La pelure d'un citron ou d'une lime (je préfère la lime). Peler comme une pomme pcq elle peut être facilement enlevée.
- Rhum 25 oz (Cockspur ou VAT 19)

### Méthode de préparation

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients (environ deux mois avant Noël)
2. Le lendemain de la préparation, enlever la pelure, mettre en bouteille et réfrigérer.
3. Laisser macérer environ deux mois (un mois de macération peut aussi bien faire l'affaire et vous donner un excellent cocktail).
4. Servir sur de la glace concassée avec un peu de muscade.

<http://qc.allrecipes.ca/recette/7132/puncha-crema.aspx>

## La destination des Fêtes

# ***Bouchées pour un brunch festif*** de Yann

### Commentaire de l'auteur de la recette

Ces petits pains farcis sauront plaire à vos invités, petits et grands. Servez-les en accompagnement, en amuse-gueule, ou lors d'un buffet. Ils sont parfaits pour vos réceptions du temps des Fêtes!

### Trucs et conseils

Facile

Portions : 40

Donne : 40 petits pains farcis

Prêts en : 1 heure 30 minutes (5 minutes de préparation, 1 heure 10 minutes de cuisson)

### Ingrédients

- 1 1/2 lb de porc haché,
- 1 1/2 lb de veau ou de bœuf haché
- 1 oignon moyen haché finement
- 1 boîte (284 ml) de soupe condensée riz et poulet
- 1/2 tasse de sauce chili
- 1 c. à soupe de moutarde sèche

### Méthode de préparation

1. Dans une casserole, cuire tous les ingrédients durant 45 minutes. Laisser refroidir.
2. Farcir chaque petit pain à salade. Les envelopper individuellement dans du papier aluminium. Congeler.
3. Pour servir, réchauffer le four à 350°F (180°C) et cuire environ 20 à 25 minutes.

<http://qc.allrecipes.ca/recette/7125/bouch-es-pour-un-brunch-festif.aspx>

## La destination des Fêtes

# Boulettes « apéro » en verrines

de Danielle

### Commentaire de l'auteur de la recette

Servir à l'apéro. J'aime bien avoir une réserve de boulettes au congélateur. Il suffit de les décongeler environ 1 heure et de les ajouter à la sauce pour les réchauffer. Succès assuré.

### Trucs et conseils

Facile

Portions : 12

Donne : 36 boulettes

Prêts en : 1 heure (30 minutes de préparation – 30 minutes de cuisson)

### Ingrédients

- 1 lb de porc maigre haché ou de bœuf ou de veau ou un mélange des trois
- 1 petit oignon râpé
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 œuf
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin
- Sauce sucrée-salée ou Général Tao du commerce

### Méthode de préparation

1. Préchauffer le four à 450°F.
2. Dans un bol, battre l'œuf.
3. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger (avec les mains).
4. En utilisant environ 1 c. à table à la fois, façonner des petites boulettes.
5. Déposer les boulettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier alu.
6. Cuire au four sur la grille du milieu environ 25 minutes.
7. Tourner les boulettes à mi-cuisson.
8. Les laisser refroidir et les congeler sur une plaque jusqu'à ce qu'elles aient durcies, puis les répartir dans un sac à congélation.
9. Au besoin, décongeler seulement le nombre de boulettes désirées et les déposer dans la sauce.
10. Réchauffer le tout et déposer 3 petites boulettes dans une verrine avec seulement un peu de sauce.

<http://qc.allrecipes.ca/recette/6417/boulettes---ap-ro---en--verrines.aspx>

## La destination des Fêtes

# **Filet de porc farci aux épinards, capicola, fromage cheddar et vin blanc**

de Marie-Noelle

### Commentaire de l'auteur de la recette

Cette recette peut se faire avec des poitrines de poulets et même du saumon.

### Trucs et conseils

Facile

Portions : 6

Donne : 6 portions

Prêts en : 1 heure 10 minutes (10 minutes de préparation – 1 heure de cuisson)

### Ingrédients

- 2 gros filets de porc
- 1 demi-livre de capicola
- crème à cuisson
- cari
- épinards
- vin blanc
- échalotes
- (champignons)

### Méthode de préparation

1. Ouvrir les filets de porc sur le sens de la longueur de façon à pouvoir les ouvrir comme un livre.
2. En placer un dans le fond d'un plat allant au four.
3. Déposer généreusement le capicollo sur le filet.
4. Ajouter les épinards et ensuite du fromage râpé.
5. Recouvrir de l'autre filet de porc de façon à faire un sandwich.
6. Recouvrir encore de fromage.
7. Remplir le plat de crème avec 1 c. à thé de cari (pas trop).
8. Ajouter un verre de vin blanc et des échalottes.
9. Vous pouvez également ajouter des champignons dans la sauce.
10. Cuire au four à 350°F pendant 1 heure et déguster.

<http://qc.allrecipes.ca/recette/6367/filet-de-porc-farci-aux--pinards--capicola--fromage-cheddar-et-vin-blanc.aspx>