

Toque, Toque... C'est Noël !



Bonheur, mot qu'on ose à peine prononcer tellement il est prêt à se fissurer...

Mais ce mot est toujours associé à **Noël**, qui reste inébranlable sur ses fondations, son histoire, sa légende, sa tradition.

Le repas de **Noël** fait partie de cette tradition qui unit dans l'échange et qui demeure un acte d'amour, de tendresse et de paix.

Cuisiner pour combler les autres, donner de son temps pour partager avec des êtres chers des moments précieux, c'est ce dont nous avons envie en cette fin d'année 2017 !

Alors, coiffez votre toque de chef et partez à la découverte des agrumes.

Autrefois, nos parents dégustaient l'orange à Noël, un fruit exceptionnel de par sa rareté. Désormais les agrumes ne se limitent plus au citron, au pamplemousse et à l'orange. Depuis une dizaine d'années, des petits nouveaux apparaissent : yuzu, citron perle, main de Bouddha, bergamote, combava... S'ils restent difficiles à trouver sur nos étals, à l'exception du kumquat, ils offrent une palette aromatique et olfactive impressionnante pour les chefs qui en égayaient leur table.

Voici, une recette simple de dessert composé de petits fruits déguisés en blanc et noir, pour jouer l'originalité des présentations.

Pour six personnes, préparation 15mn, cuisson 5 mn.

500g de petits fruits :

Physalis, grains de raisin, kumquats, cerises, groseilles..., 250g de chocolat noir amer, 300g de fondant.

Pour les fruits au chocolat noir :

Faire fondre le chocolat au bain-marie, lissez puis plongez-y les fruits lavés et séchés un par un en les tenant par des piques en bois. Posez-les sur une feuille de papier d'aluminium et laissez refroidir.

Pour les fruits au fondant :

Faire fondre le fondant au bain-marie, à feu doux. Lorsque le fondant est liquide, procédez comme pour le chocolat. Laissez durcir le fondant sur les fruits.

Ces fruits ont revêtu leurs habits de fête et se conservent 24h.

Récentes ou anciennes, les traditions de ces réjouissances ont une histoire.

Les connaissez-vous ?

Le sapin de Noël

On trouve le sapin dans des traditions du Moyen Age où il représentait l'Eden et était chargé de pommes (symbole celte de l'immortalité). Les scandinaves et les pays germaniques nous ont transmis le rite païen d'un sapin décoré de friandises au moment de Noël. Arrivé en Alsace dès le XVI^e siècle, le sapin s'est répandu en Europe. En 1837, la duchesse d'Orléans fit dresser un grand arbre décoré aux tuileries. Après la guerre de 1870, son usage s'est généralisé en France.

Saint Nicolas et le Père Noël

Le bon **Saint Nicolas** est célébré dans toutes les régions de l'Est pour avoir, selon la légende, sauvé trois malheureux petits enfants du couteau d'un boucher. Fêté le 6 décembre, il est représenté chevauchant une mule chargée de friandises pour les enfants.

Pourtant la version hollywoodienne de « Santa Klaus », **le Père Noël** païen arrive avec les américains après la seconde guerre mondiale, bonhomme vêtu de rouge, à la barbe blanche, qui a envahi nos traditions.

La Bûche

Comme le sapin, la **Bûche** du dessert est un usage récent, instituée par les pâtisseries après la guerre de 1870. Elle remplace la bûche en bois que l'on faisait brûler pour célébrer le passage à l'an neuf et on en gardait un petit morceau porte-bonheur pour toute l'année.

Que **Noël** nous apporte la sérénité !



Mireille.W