

# Mendiants et autres confiseries de Noël

## Croquants de Vinsobres.

2 verres de farine, 2 verres de sucre en poudre, 2 verres de fruits secs (amandes, noix ou noisettes ou mélange), 3 œufs.

- Bien mélanger farine, sucre et œufs.
- Ajouter les fruits secs entiers. Bien mélanger.
- Étaler la pâte dans un moule rectangulaire beurré et fariné ou sur une feuille téflon.
- Faire cuire 40 min à **four doux** (100°C - thermostat 3 ½).
- Démouler et couper **immédiatement** en petits rectangles avant refroidissement. Conserver dans une boîte métallique ou un bocal de verre.

---

## Écorces d'agrumes confites

- ◆ Détacher les écorces de fruits - non traités - avec précaution avec une petite cuiller. Les mettre à tremper dans un litre d'eau froide salée (1 cuil. à café de sel) pendant 24 h.
- ◆ Le lendemain, égoutter.
- ◆ Faire chauffer 3 casseroles de 2 L d'eau chacune.
- ◆ Saler la première avec 2 cuil. à café de gros sel. Quand elle bout, ajouter les écorces et reporter à l'ébullition.
- ◆ Aussitôt, égoutter les écorces et les plonger dans la 2<sup>e</sup> casserole d'eau bouillante non salée. Les laisser 5 min.
- ◆ Égoutter, puis les plonger dans la 3<sup>e</sup> également non salée et laisser bouillir environ 15 min.
- ◆ Pendant cette cuisson, faire un sirop au perlé avec 300 g de sucre et un verre d'eau.
- ◆ Y mettre les écorces et faire cuire à feu très doux environ 30 min. jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes.
- ◆ Ajouter alors 100 g de sucre cristallisé et faire réduire le plus doucement possible, mais sans caraméliser.
- ◆ Faire sécher sur une grille dans une pièce chaude ou à l'entrée d'un four refroidissant pendant une nuit.

Ces écorces se conservent plusieurs mois dans un bocal fermé.

Tremper ou non dans du chocolat noir fondu.

*Personnellement, je coupe en morceaux les écorces avant de les mettre dans le sirop ; elles cuisent mieux.*

*Je préfère les écorces de pamplemousse à celles de citron ou d'orange.*

---

## Bouchées COCO.

200 g de beurre doux, 250 g de noix de coco râpée, 150 g de sucre glace, 1 cuil. à soupe d'extrait de café fort, 1 zeste de citron non traité râpé.

- ❖ Malaxer le beurre doux à température ambiante.
- ❖ Ajouter le sucre glace. Bien mélanger.
- ❖ Ajouter l'extrait de café froid, le zeste de citron râpé, 200 g de noix de coco. Bien mélanger.
- ❖ Laisser raffermir au frigo au minimum 2 h.
- ❖ Puis former à la main des boules de la grosseur désirée que l'on roule dans la noix de coco restante.
- ❖ Conserver au frigo

---

## Palets au chocolat

Faire ramollir au bain-marie du bon chocolat blanc, au lait ou noir dessert avec une grosse noix de beurre doux. Mélanger.

Hors du feu, avec deux petites cuillers, disposer rapidement des petits tas sur une feuille de téflon ou de papier sulfurisé. Étaler un peu si nécessaire.

Placer sans trop tarder dessus cerneaux de noix ou amandes ou noisettes ou raisins secs.

Laisser prendre au frais mais pas au frigo.

---

## Truffles au chocolat

- Faire ramollir au bain-marie 100 g de bon chocolat à cuire avec 100 g de beurre doux. Mélanger.
- Hors du feu, ajouter 200 g de sucre glace. Bien mélanger.

1<sup>o</sup> variante : truffes aux fruits secs.

Ajouter 100 g de noix (ou noisettes ou noix de coco)

2<sup>o</sup> variante : truffes à l'orange.

Ajouter des écorces d'oranges qui ont macéré plusieurs mois dans l'eau de vie, égouttées et mixées finement.

- Dans les 2 cas, bien mélanger. Laisser raffermir au frais. Puis former à la main des boules de la grosseur désirée que l'on roule dans le chocolat amer en poudre, ou dans le sucre glace ou dans des noix pilées...