

Boisson

Rose de Noël

Préparation : 5 minutes

Pour 1 verre :

1 mesure de Cointreau Citrus (4 cl)

½ mesure de cherry liqueur (liqueur de cerises) Peter Heering ou de crème de cerises (2 cl)

Champagne frappé

Le jus d'un citron

Sucre cristallisé

Colorant alimentaire jaune

1 - Givrer des verres à cocktail : mettre dans un récipient en verre muni d'un couvercle, le sucre cristallisé et 1 à 2 gouttes de co-



(Crédit photo : © Caroline MARTIN/CEDUS)

lorant alimentaire jaune, puis secouer. Disposer le sucre coloré obtenu dans une assiette et le jus de citron dans une autre. Tremper le bord de chaque verre dans le jus de citron, puis le poser sur

le sucre cristallisé en appuyant un peu et en tournant pour bien faire adhérer le sucre. Retourner les verres et laisser sécher.

2 - Dans chaque verre, verser successivement le Cointreau Citrus, puis, tout doucement, ½ mesure de liqueur ou de crème de cerises.

3 - Compléter avec du champagne frappé.

4 - Servir frais.

Le petit plus : pour accentuer le côté festif de ce cocktail, on peut le servir agrémenté d'une pique en bois surmontée d'une cerise à l'eau-de-vie.

Dessert

Choux craquelin

Pour : 20 pièces

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

Repos : 25 minutes

Ingrédients

• **Craquelin :**

15 g de beurre mou

20 g de cassonade

20 g de farine

• **Pâte à choux :**

6 cl d'eau

15 g de beurre

10 g de sucre en poudre

30 g de farine

1 œuf

Mélanger les ingrédients du craquelin. Étaler la préparation obtenue entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur d'1 mm environ. Placer au congélateur le temps de réaliser la suite de la recette.



(Crédit photo : © Thierry Antablian/CEDUS)

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Mettre l'eau, le beurre, le sucre dans une casserole et faire fondre. Porter à ébullition.

Retirer du feu, verser la farine en une fois et mélanger avec une spatule, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. On obtient la panade.

Dessécher sur feu doux quelques minutes en remuant. Elle ne doit plus coller aux parois de la casserole.

Stopper la cuisson et ajouter l'œuf hors du feu.

Remplir une poche à douille avec un embout rond de 14 mm. Laisser refroidir 20 minutes.

Dresser les choux en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Couper le craquelin avec un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre et déposer un rond sur chaque chou.

Enfourner 20 minutes en surveillant.

Astuce : Pour obtenir de beaux choux craquelin, les choux crus doivent faire la même taille que le diamètre du craquelin.