

*Joyeuses
recettes!*

fadoq

A festive dining table set for Christmas. In the foreground, a white plate with a gold rim holds a folded red napkin, secured with a gold string and decorated with a sprig of greenery and red berries. Silverware is laid out on a wooden table. In the background, a glass of white wine with a lemon slice, a lit candle, and various dishes are visible, creating a warm and inviting atmosphere.

Bientôt, ce sera déjà Noël.

En panne d'inspiration ?

Le Réseau FADOQ vous offre
quelques recettes qui vous simplifieront
la vie et mettront la table à un temps
des fêtes mémorable.

Cocktails

De plus en plus, les cocktails ont la cote. Alors, faites un mixologue de vous-même et proposez à vos invités ces deux cocktails bien de saison, qui se préparent en un tournemain, sans ingrédients ni instruments compliqués. Ils feront jaser vos invités et donneront le ton à votre réception.





Double Neige

RENDEMENT : 1 PORTION

Le Gin de Neige et le cidre de glace Neige se marient parfaitement pour composer ce cocktail simple et tout en finesse, évocateur de la froide saison.

2 mesures (60 ml) de Gin de Neige
1 mesure de cidre de glace Neige
3-4 glaçons
1 zeste de citron

PRÉPARATION

- 1. Mettre**
le Gin de Neige et le cidre de glace Neige dans un shaker.
- 2. Ajouter**
les cubes de glace et agiter énergiquement pendant 8 à 10 secondes.
- 3. Filtrer**
avec une passoire dans un verre à martini.
- 4. Ajouter**
le zeste de citron et servir.



Mojito cerise rouge

RENDEMENT : 1 PORTION

À Noël, le rouge est à l'honneur. Il l'est aussi dans ce cocktail qui aura à coup sûr un effet *wow* sur vos invités.

12 feuilles de menthe
10 ml (2 c. à thé) de sucre fin granulé
45 ml (1 ½ oz) de jus de cerise
Jus de 1 lime
30 ml (1 oz) de rhum blanc
125 ml (½ tasse) de soda
Glace

PRÉPARATION

- 1. Placer**
6 feuilles de menthe dans un grand verre.
- 2. Écraser**
la menthe avec un pilon ou le dos d'une cuillère.
- 3. Ajouter**
le sucre, le jus de cerise, le jus de lime,
le rhum blanc et la glace.
- 4. Bien mélanger.**
Terminer avec le soda et les feuilles
de menthe restantes.

Hors-d'œuvre

À l'heure du cocktail, des amuse-bouche festifs sont de mise ! Laissez de côté vos bouchées habituelles et faites place à des goûts bien contemporains, qui évoquent néanmoins les traditions de la saison. Ici, la canneberge flirte avec le canard et les boulettes sont emballées de prosciutto. Bon appétit !





Minicroques

au canard confit et aux canneberges

Par Véronique Gagnon-Lalanne

RENDEMENT : 24 CROÛTONS

La canneberge est un incontournable lors du réveillon. Ici, ces délicieuses petites baies accompagnent parfaitement le canard confit. Un amuse-bouche qui démarre bien la soirée!

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 250 ml (1 tasse) d'oignons rouges, émincés
- 5 ml (1 c. à thé) de romarin frais, haché
- 180 ml (¾ tasse) de canneberges fraîches ou surgelées
- Sel et poivre du moulin
- 80 ml (⅓ tasse) de vin rouge
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 1 baguette de pain de grains, tranchée
- 250 ml (1 tasse) de cheddar fort, râpé
- 1 cuisse de canard confite, désossée et effilochée

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, à feu moyen-vif, faire fondre le beurre et y faire revenir les oignons.
2. Ajouter le romarin, les canneberges et assaisonner.
3. Déglacer avec le vin rouge et incorporer le sucre.
4. Porter à ébullition et mijoter 5 minutes.
5. Entre-temps, couvrir les tranches de pain de fromage râpé et de canard effiloché.
6. Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et cuire au four à 220 °C (425 °F) de 7 à 8 minutes.
7. Garnir avec la préparation aux canneberges et déguster.



Boulettes de porc enrobées de prosciutto

Par Véronique Gagnon-Lalanne

RENDEMENT : 24 BOULETTES

Voici une façon différente de servir des boulettes durant le temps des fêtes. Ces petites bouchées deviendront vite une tradition sous votre toit!

MAYO À L'AIL RÔTI

125 ml (½ tasse) de mayonnaise
15 ml (1 c. à soupe) de purée d'ail rôti
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
Poivre noir concassé

BOULETTES

450 g (1 lb) de porc maigre haché
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
1 échalote française, hachée
2 gousses d'ail, hachées
30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais, haché
125 ml (½ tasse) de chapelure
1 œuf
30 ml (2 c. à soupe) de tomates séchées, hachées
Poivre du moulin
6 tranches de prosciutto

PRÉPARATION

- 1. Mélanger** tous les ingrédients de la mayo à l'ail rôti et réserver au réfrigérateur.
- 2. Préchauffer** le four à 200 °C (400 °F). Dans un grand bol, mélanger le porc haché avec la moutarde, l'échalote, l'ail, le basilic, la chapelure, l'œuf, les tomates séchées et le poivre.
- 3. Façonner** des boulettes de 2,5 cm (1 po).
- 4. Couper** les tranches de prosciutto en longues lanières et en enrouler une autour de chaque boulette.
- 5. Cuire** au four de 12 à 15 minutes et servir, garni de basilic frais, avec la mayo à l'ail rôti.

Entrées

Ce n'est pas tous les jours Noël ! Alors, n'hésitez pas à sortir des sentiers battus et à servir des plats qui impressionneront par leur goût, leur présentation et leurs harmonies tout aussi subtiles qu'audacieuses. Ces deux recettes ont aussi l'avantage de mettre en valeur de savoureux produits du terroir québécois.





Huîtres

aux pommes et perles de vinaigre de cidre

Par *Véronique Gagnon-Lalanne*

RENDEMENT : 6 PORTIONS

Ceux pour qui les huîtres sont un régal adoreront cette version harmonisant des textures et des saveurs d'une grande finesse.

18 huîtres (de préférence des Îles-de-la-Madeleine)

¼ de pomme avec la pelure

1 petite échalote française

10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de cidre ou de vinaigre d'érable

1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir, concassé

15 ml (1 c. à soupe) de perles de vinaigre de cidre

PRÉPARATION

- 1. Couper** la pomme en brunoise (minuscules dés) et hacher finement l'échalote française.
- 2. Mélanger** à parts égales et ajouter le vinaigre et le poivre.
- 3. Verser** dans un petit bol de service.
- 4. Ouvrir** les huîtres et les disposer sur une grande assiette de service recouverte de gros sel.
- 5. Garnir** les huîtres de perles de vinaigre et déposer le bol de garniture à la pomme dans l'assiette avec une petite cuillère.
- 6. Pour le service :** chaque convive ajoute un peu de garniture à la pomme sur une huître et la déguste immédiatement. Ne pas les préparer à l'avance.



Potage de chou-fleur

à l'eau d'érable, saucisson et herbes fraîches

Par Véronique Gagnon-Lalanne

RENDEMENT : 6 PORTIONS

L'eau d'érable ajoute une saveur particulière à ce potage original et très goûteux.

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive	2 gousses d'ail, hachées grossièrement
125 ml (½ tasse) de saucisson (produit local au choix), coupé en lanières (50 g)	1,5 litre (6 tasses) d'eau d'érable
2 litres (8 tasses) de chou-fleur, coupé grossièrement	Sel et poivre du moulin
1 oignon, haché grossièrement	30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché
	30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée

PRÉPARATION

- Dans une casserole, à feu moyen-vif, faire revenir** dans l'huile les lardons de saucisson avec quelques bouquets de chou-fleur (environ 250 ml).
- Cuire** jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre et coloré.
- Réserver** dans une assiette pour décorer le potage.
- Dans la casserole, faire revenir** le reste du chou-fleur, l'oignon et l'ail durant 5 minutes.
- Ajouter** l'eau d'érable, assaisonner au goût.
- Porter à ébullition et cuire** à couvert durant 20 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
- À l'aide d'un pied mélangeur ou dans le mélangeur, broyer** la préparation pour obtenir un potage lisse.
- Réchauffer et rectifier** l'assaisonnement.
- Servir** le potage garni des lardons et des bouquets de chou-fleur réservés et parsemer d'herbes fraîches.

Plats principaux

Quand il est question de la pièce de résistance du repas en famille le plus important de l'année, on veut à tout prix éviter les faux pas. Voici deux recettes originales et savoureuses, dignes des plus grandes occasions, que vous réussirez sans coup férir. La dinde rôtie, ce sera pour une autre fois!



Magret de canard

cuit sur l'os, sauce
aux petits fruits
de la forêt boréale

Par Daniel Vézina



RENDEMENT : 6 PORTIONS

Goûteux et généreux, ce magret de canard avec l'os, cuit à la perfection, crée une harmonie géniale avec sa sauce aux baies sauvages.

1 canard mâle gavage de barbarie de 3,5 kg (7 ¾ lb)
de la ferme *Le canard goulu*

Sauce aux petits fruits de la forêt boréale :

Os de canard

MIREPOIX

1 carotte

1 oignon

2 branches de céleri

1 branche de thym

1 feuille de laurier frais

5 baies de genièvre

250 ml (1 tasse) de jus d'orange

250 ml (1 tasse) de baies d'argousier, d'airelles du nord ou de baies d'amélanchier

500 ml (2 tasses) de vin blanc

500 ml (2 tasses) de fond de canard ou de veau

Au goût, sel et poivre

Magret de canard

cuit sur l'os, sauce aux
petits fruits de la forêt boréale

Par Daniel Vézina

PRÉPARATION

1. **Sectionner** les 2 cuisses entre le magret et la cuisse en laissant le maximum de gras vers le suprême.
2. **Replier** avec vos mains la section des cuisses par en arrière, sectionner ensuite dans l'articulation du dos et couper les cuisses en 2 à l'aide d'un couperet.
3. **Conserver** les cuisses pour une autre utilisation (ex. : confit de canard).
4. **Couper** à l'aide d'un ciseau à volaille la cage thoracique excédante sous le coffre, couper le bout des ailes et les manchonner.
5. **Recouvrir** de papier d'aluminium les ailes pour la cuisson au four.

SAUCE

1. **Concasser** le reste des os pour confectionner la sauce.
2. **Dans un sautoir, faire saisir** les os de canard et ajouter la carotte, l'oignon et le céleri.
3. **Bien colorer et ajouter** le thym, le laurier et les baies de genièvre, le sel et le poivre.
4. **Mouiller** avec le vin blanc, le jus d'orange, la moitié des baies d'argousiers et ajouter le fond de veau.
5. **Cuire** pendant 1 h 30 à faible ébullition.
6. **Passer** le tout au chinois étamine et remettre le reste des baies dans la sauce bien filtrée.
7. **Rectifier** l'assaisonnement. Réserver.

CUISSON DES MAGRETS SUR L'OS

1. **Bien assaisonner** les magrets de canard sur l'os.
2. **Verser** du beurre clarifié dans un sautoir et faire saisir sur le côté gras en premier.
3. **Ne pas hésiter à tenir** le coffre avec une paire de pinces pour bien colorer les côtés.
4. **Passer au four** 20 minutes à 190 °C (375 °F) et laisser reposer au moins 20 minutes comme le temps de cuisson.
5. **Présenter** vos magrets sur l'os à vos convives et les désosser sur une belle planche à découper, les trancher en aiguillettes et les déposer sur les assiettes.
6. **Napper** de sauce aux baies.
7. **Accompagner** de betteraves cuites en croûte de sel.
8. Le chef Daniel Vézina a ajouté dans l'assiette du chou romanesco blanchi et des champignons matsutake cuits à l'huile d'olive.



Filet de porc

à la bière brune
et au thé du Labrador

Par Véronique Gagnon-Lalanne

RENDEMENT : 6 PORTIONS

Bière brune, thé du Labrador et sirop d'érable ajoutent du panache à ce filet de porc, pour en faire un plat digne des grands événements.

900 g (2 lb) de filets de porc
du Québec

10 feuilles de thé du Labrador

1 bouteille de 341 ml de bière brune (au miel) locale

250 ml (1 tasse) d'oignons
perlés, pelés

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde
à l'ancienne

Poivre du moulin

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
Sel

310 ml (1 ¼ tasse) de fond
de veau ou sauce demi-glace

45 à 60 ml (3 à 4 c. à soupe)
de sirop d'érable

Filet de porc

à la bière brune et au thé du Labrador

Par Véronique Gagnon-Lalanne

PRÉPARATION

1. **Retirer** la membrane blanche sur les filets de porc et les tailler en 6 portions.
2. **Déposer** le porc dans un sac à congélation hermétique et y ajouter la bière, les feuilles de thé du Labrador, la moutarde, les oignons perlés et poivrer généreusement.
3. **Fermer** le sac, remuer et laisser mariner au réfrigérateur au moins 2 heures.
4. **Préchauffer** le four à 190 °C (375 °F).
5. **Retirer** le porc de la marinade et verser celle-ci dans une casserole.
6. **Porter** à ébullition et laisser réduire de moitié, soit au moins 5 minutes.
7. **Passer** au tamis pour retirer les feuilles de thé du Labrador, l'écume et les grumeaux de coagulation.
8. **Remettre** dans la casserole.
9. **Dans une grande poêle allant au four, à feu vif, faire fondre** le beurre et y faire saisir les morceaux de filets de porc de tous les côtés.
10. **Ajouter** les oignons perlés pour les colorer.
11. **Saler** au goût et poursuivre la cuisson au four durant 15 minutes.
12. **Ajouter** le fond de veau et le sirop d'érable dans la marinade réduite et laisser mijoter jusqu'à ce que le porc soit cuit.
13. **Servir** le porc et sa sauce sur une purée de courge musquée.

Desserts

Le temps des fêtes est synonyme de famille et de cadeaux. C'est aussi le moment de l'année au cours duquel vous pouvez vous permettre de combler votre dent sucrée... sans remords. Ces deux classiques revisités, aussi appétissants que délicieux, sont à essayer absolument. Vos invités en reparleront pendant un an, minimum !





Bûchettes

aux fruits, miel et romarin

Par Véronique Gagnon-Lalanne

RENDEMENT : 8 PORTIONS

Le goût du romarin associé à celui des petits fruits fait de cette bûche un dessert de Noël dans une classe à part.

-
- 60 ml (¼ tasse) de miel ou de sucre
 - 375 ml (1 ½ tasse) de petits fruits du Québec, frais ou surgelés (baies d'argousier, cerises de terre, bleuets, canneberges, etc.)
 - 3 œufs, jaunes et blancs séparés
 - 60 ml (¼ tasse) de miel
 - 2 ml (½ c. à thé) de vanille
 - 125 ml (½ tasse) de farine non blanchie
 - 15 ml (1 c. à soupe) de romarin frais, haché
 - 180 ml (¾ tasse) de crème 35 % à fouetter
 - 30 ml (2 c. à soupe) de miel
 - 5 ml (1 c. à thé) de vanille
-

Bûchettes

aux fruits, miel et romarin

Par Véronique Gagnon-Lalanne

PRÉPARATION

- 1. Dans une casserole, combiner** 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de miel, les fruits et 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'eau.
- 2. Cuire** à feu moyen environ 10 minutes pour obtenir une confiture. Laisser refroidir et broyer à l'aide d'un pied mélangeur.
- 3. Préchauffer** le four à 190°C (375°F).
- 4. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, monter** les blancs d'œufs en neige très ferme. Réserver.
- 5. Dans un grand bol, battre** les jaunes d'œufs avec le miel et la vanille durant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.
- 6. Ajouter** graduellement la farine et le romarin.
- 7. Incorporer** les blancs d'œufs en neige en pliant délicatement la pâte à l'aide d'une spatule.
- 8. Étendre** la pâte sur une plaque à biscuits de 30 cm sur 40 cm (12 po sur 16 po) beurrée et recouverte de papier parchemin.
- 9. Cuire** au four 8 à 10 minutes.
- 10. Retirer** du four, renverser sur un linge propre et humide.
- 11. Retirer** le papier parchemin et rouler le gâteau sur la longueur dans le linge.
- 12. Laisser refroidir.**
- 13. Fouetter** la crème avec 30 ml (2 c. à soupe) de miel et la vanille.
- 14. Dérouler** le gâteau refroidi, étendre la confiture de fruits à l'intérieur.
- 15. Couvrir** de crème fouettée et rouler le gâteau sur la longueur.
- 16. Couvrir** d'une pellicule plastique et placer au congélateur au moins quelques heures ou jusqu'au jour du service.
- 17. Couper** les 2 extrémités pour égaliser la bûche.
- 18. Tailler** la bûche en 4 parts et ensuite chacune en 2, en biais.
- 19. Placer** les bûchettes debout dans les assiettes et décorer de romarin.



Gâteau au fromage

aux canneberges
sur pain d'épice

RENDEMENT : 10 PORTIONS

Par Les Producteurs d'œufs du Canada

Pour faire encore plus mignon, vous pouvez servir ce gâteau dans des petits pots Mason. La moitié de la recette donne alors 6 pots et il faut réduire le temps de cuisson à 20 minutes.

Gâteau au fromage

aux canneberges sur pain d'épice

Par Les Producteurs d'œufs du Canada

CROÛTE DE PAIN D'ÉPICE

300 ml (1 ¼ tasse) de biscuits secs
au gingembre finement broyés
60 ml (¼ tasse) de beurre non salé, fondu
5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange
1 ml (¼ c. à thé) de sel

SAUCE AUX CANNEBERGES

300 ml (1 ¼ tasse) de sucre granulé
5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange
125 ml (½ tasse) de jus d'orange
Un paquet de 340 g (12 oz) de canneberges
fraîches ou congelées

GARNITURE

1,13 kg (2 ½ lb) de fromage à la crème ramolli
300 ml (1 ¼ tasse) de sucre
45 ml (3 c. à table) de farine
5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange
5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron
2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
5 œufs entiers
(prévoir 2 jaunes d'œufs supplémentaires)
60 ml (¼ tasse)
de crème riche en matières grasses

PRÉPARATION

- 1. Préchauffer** le four à 160 °C (325 °F). Graisser légèrement un moule à charnière de 23 cm (9 po).
- 2. Pour la croûte de pain d'épice :**
Dans un petit bol, combiner les biscuits secs au gingembre broyés, le beurre, le zeste d'orange et le sel. Presser dans le fond du moule à charnière graissé. Déposer le moule sur une plaque à cuisson et cuire à 180 °C (350 °F) pendant 8 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
- 3. Pour le gâteau au fromage :**
Préchauffer le four à 260 °C (500 °F). À l'aide d'un batteur sur socle muni d'un fouet plat, battre le fromage à la crème, le sucre, la farine, les zestes et la vanille jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- 4. Ajouter** les œufs et les jaunes, un à la fois, en battant après chaque ajout, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer la crème. Verser la garniture dans le moule et faire cuire jusqu'à ce que le dessus commence à brunir, soit environ 15 minutes.

5. Réduire la chaleur à 93 °C (200 °F) et cuire jusqu'à ce que le mélange ait pris, soit environ 1 heure de plus. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement. Couvrir et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit.

6. Pour la sauce aux canneberges :
Dans une casserole moyenne, combiner le sucre, le zeste d'orange et le jus d'orange et faire chauffer à feu moyen. Bien chauffer le mélange en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

7. Ajouter les canneberges et faire cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les fruits aient éclaté, soit environ 5 minutes. Verser dans un bol et laisser refroidir jusqu'au moment d'utiliser le mélange. Égoutter le liquide en trop avant de garnir le gâteau au fromage.

8. Pour servir, passer une fine lame tout autour du gâteau avant d'ouvrir le moule à charnière. Garnir le gâteau de la sauce aux canneberges, couper et servir.

À cuisiner avec vos petits-enfants

À l'approche de Noël, ne boudez surtout pas votre plaisir de cuisiner avec les tout-petits. Ces deux recettes se prêtent très bien à des cadeaux faits main, que vos petits trésors seront fiers d'offrir à leurs parents, oncles, tantes, professeurs, etc. Alors, des tabliers pour tout le monde!



Fudge

aux framboises et romarin

Par Véronique Gagnon-Lalanne



RENDEMENT : 36 CARRÉS

Rater du fudge? Impossible avec cette recette qui ne requiert même pas de thermomètre à bonbons!

250 ml (1 tasse) de framboises fraîches ou surgelées

45 ml (3 c. à s.) de sucre

1 tige de romarin frais

500 g (18 oz) de chocolat mi-amer ou noir

125 ml (½ tasse) de beurre

250 ml (1 tasse) de lait condensé sucré

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, cuire les framboises avec le sucre et le romarin 5 minutes.
2. Retirer le romarin et passer les framboises au tamis pour retirer les grains.
3. Dans une autre casserole, à feu doux, faire fondre le chocolat avec le beurre et le lait condensé.
4. Retirer du feu et incorporer le coulis de framboises.
5. Verser dans un moule carré, légèrement beurré ou préférablement couvert d'un papier parchemin pour faciliter le démoulage.
6. Laisser tiédir et ensuite placer au réfrigérateur au moins 4 heures pour figer le fudge complètement.
7. Démouler et couper en carrés ou en petites bouchées.



Biscuits roulés

*Par Lyne Rémillard, directrice générale adjointe
du Réseau FADOQ et rédactrice en chef de Virage*

RENDEMENT : 30 BISCUITS

Ces biscuits, jadis préparés par ma mère, font partie de mes plus beaux souvenirs du temps des fêtes. Depuis, je poursuis la tradition avec mes enfants et maintenant mon petit-fils Jayson.

Biscuits roulés

Par Lyne Rémillard, directrice générale adjointe
du Réseau FADOQ et rédactrice en chef de Virage

PÂTE

375 ml (1 ½ tasse) de farine
1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
125 ml (½ tasse) de beurre
180 ml (¾ tasse) de cassonade
1 oeuf
1 ml (¼ c. à thé) de vanille

SAUCE AUX DATTES

225 g (½ lb) de dattes
125 ml (½ tasse) de cassonade
125 ml (½ tasse) d'eau

AUTRES INGRÉDIENTS

60 ml (¼ tasse) de cerises rouges,
coupées finement
60 ml (¼ tasse) de cerises vertes,
coupées finement
60 ml (¼ tasse) de noix de Grenoble,
hachées
60 ml (¼ tasse)
de crème riche en matières grasses

PÂTE

- 1. Dans un bol, mélanger** la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
- 2. Dans un autre bol, crémer** le beurre avec la cassonade.
- 3. Ajouter** l'oeuf, puis la vanille, et brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 4. Ajouter** les ingrédients secs à ce mélange et bien brasser.

SAUCE AUX DATTES

- 1. Amener** tous les ingrédients à ébullition et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les dattes soient cuites.
- 2. Diviser** la pâte en 3 portions.
- 3. Abaisser**, une portion à la fois, la pâte à 0,3 à 0,6 cm (⅛ à ¼ po) d'épaisseur.
- 4. Étendre** la préparation de dattes (divisée en 3 portions) sur la pâte.
- 5. Mettre** les cerises et les noix (divisées en 3 portions) sur les dattes.
- 6. Rouler** le tout, bien emballer les 3 rouleaux dans de la pellicule plastique et mettre au congélateur.
- 7. Au moment de cuire les biscuits, préchauffer** le four à 175 °C (350 °F).
- 8. Couper** le rouleau en tranches d'environ 0,6 cm (¼ po) d'épaisseur.
- 9. Placer** sur une plaque à biscuits légèrement graissée. Cuire environ 10 minutes.

Note: doublez la recette de façon à avoir des rouleaux de biscuits congelés prêts à mettre au four lorsque de la visite arrivera à l'improviste!