

# Gâteau Père Noël

Pour 6 personnes

Je demande à maman d'allumer le four thermostat 6 / 180 ° c  
Puis je beurre un moule rond

Je Prends un saladier, je verse 1 yaourt nature, ensuite je lave et je sèche le pot qui va me servir à mesurer les ingrédients.

J'ajoute dans l'ordre, 2 pots de sucre, 3 œufs entiers, je mélange puis je mets 3 pots de farine, 1/2 sachet de levure chimique une pincée de sel, 1 pot d'huile.

Je mélange bien avec un fouet.

Puis dans le moule beurré, je verse la préparation, et je demande à maman de le mettre dans le four pour 35 mn de cuisson.

La cuisson terminée maman le retire, mais il faut le laisser refroidir avant de le démouler.

Voilà mon gâteau refroidi.

Je le décore en père Noël.

Pour sa grande barbe, j'utilise de la chantilly, pour sa bouche 1 bonbon en forme de dentier

1 bonbon fraise pour faire son nez, des bonbons smarties pour ses yeux de la chantilly pour ses gros sourcils

et 4 rangées de bonbons fraise pour faire son bonnet.

Voilà mon gâteau père Noël terminé. Nous allons maintenant nous régaler.

## **Amuses bouches**

### **Cookies salés au chorizo**

6 personnes

Préchauffez le four à 110°C

Coupez en petits morceaux ,20 gr de chorizo, 50 gr de tomates séchées égouttées, mélangez 75 gr de farine ,1 c à soupe de poudre de noisette ou d'amande ,1 c à café de levure ,1 pincée de sel ,30 gr de parmesan ajoutez 1 œuf ,40 gr de beurre ,2 c à soupe d'origan

Pour finir formez de cookies et enfournez 10 mn environ

---

### **Verrines de confit de canard, perles et tomme de montagne à la truffe**

4 personnes

Chauffez 10 cl de crème liquide entière dans une casserole, ajoutez 100gr de tomme de montagne à la truffe en petits cubes puis versez 10 cl de vin blanc Une fois la tomme fondue, filtrez le mélange, salez poivrez, mélangez doucement

Fouettez 10 gr de crème liquide entière et ajoutez-la délicatement au mélange précédent. Faites cuire 8 mn 240 gr de perles Alpina dans 1 l de bouillon de volaille

Réchauffez 300 gr de cuisses de canard confites, ôtez la peau et effilochez la chair .Répartissez dans les verrines tout le canard, par-dessus les perles, l'émulsion à la tomme, parsemez de quelques brins de ciboulette et de baies de roses.

---