

Christstollen (ou Stollen)

Préparé des semaines à l'avance pour permettre aux arômes de se développer, ce rouleau (Stollen, en allemand) est farci, selon les recettes, de raisins secs, de fruits confits ou encore de pâte d'amande et d'épices. Originnaire d'Allemagne, il est aussi traditionnellement consommé en Alsace et aux Pays-Bas au moment de Noël.

Pour 6 pers. : 750 g de farine • 250 g de beurre • 125 g de raisins de Corinthe • 100 g de sucre en poudre • 60 g d'oranges confites • 60 g de citron confit • 25 cl de lait • 1 œuf • 1 paquet de levure de boulanger • le zeste de 1 demi-citron • 1 bouchon de rhum • sel



1/ Préparez le levain et les raisins : **délayez la levure** dans 10 cl de lait tiède, puis **mélangez** avec 100 g de farine. **Pétrissez la pâte** et laissez **lever** doucement. Faites tremper les raisins dans le rhum.

2/ Pendant ce temps, **travaillez le sucre avec le beurre**, une pincée de sel, l'œuf et le zeste de citron.

3/ Dans un grand saladier, **versez** le restant de farine, **creusez un puits** et incorporez le levain et le beurre en pommade aromatisé. **Ajoutez le lait en filet**, les **fruits confits** coupés en petits dés et les raisins. Si la pâte est trop liquide, ajoutez de la farine.

4/ **Couvrez avec un torchon** et laissez **lever** dans un endroit tiède pendant **30 min**.

5/ **Pétrissez à nouveau**, formez un boudin un peu aplati et faites lever **30 min de plus**.

6/ **Préchauffez le four** th. 6/7 (190 °C). Déposez le stollen sur une plaque recouverte de papier de cuisson ou dans un moule et enfournez **1 heure**.

7/ **Laissez refroidir** avant de saupoudrer de sucre glace.

Makowiec

Très semblable au Mohnstrudel allemand, au beigli hongrois ou encore au makovnik slovaque, cette brioche roulée et fourrée à la crème de pavot se déguste en Pologne durant la période de Noël.

Pour 6 pers. : 500 g de farine • 40 g de levure de boulanger • 100 g de sucre • 25 cl de lait tiède • 120 g de beurre • 1 œuf • 2 jaunes d'œufs • 1 sachet de sucre vanillé • sel • 400 g de graines de pavot • 200 g de sucre • 1 c. à soupe de miel • 60 g de beurre • 150 g de raisins secs • 60 g de zeste d'orange confite • 2 blancs d'œufs



1/ Commencez à **préparer la pâte** : émiettez la levure dans un grand bol, ajoutez le sucre vanillé, 1 c à soupe de farine, puis versez le lait tiède. Laissez lever **10 minutes**.

2/ Entre-temps, Commencez à **préparer la farce** : rincez les graines de pavot à l'eau froide. Versez-les ensuite dans une casserole, **couvrez-les d'eau bouillante** et faites-les cuire à **feu moyen environ 10 minutes**.

3/ **Fouettez** dans un grand récipient les **2 jaunes** avec le **sucre env. 10 min**, puis **ajoutez la levure délayée**, l'œuf entier, la farine, le sel et le beurre fondu. **Travaillez la pâte** jusqu'à ce qu'elle soit **lisse** et se détache des doigts. Formez une boule et laissez-la **reposer 1 h 30** sous un torchon propre.

4/ Égouttez les graines de pavot, **laissez-les refroidir** un peu, puis **mixez-les** finement. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le miel et le sucre, puis la purée de pavot, les raisins secs, les zestes et les blancs d'œufs montés en neige. **Mélangez bien**.

5/ Lorsque la pâte a levé, **étalez-la au rouleau** pour former un **carré d'env. 30 cm** de côté. **Badigeonnez la surface au blanc d'œuf**, étalez la farce de pavot au milieu en gardant 1 à 2 cm de marge au bord. **Roulez délicatement**. Déposez dans le rouleau dans un moule à cake beurré et fariné. Laissez encore **lever pendant 1 heure**.

6/ Badigeonnez le dessus d'œuf battu avant d'enfourner env. **35 minutes** dans un four préchauffé à **180 °C**.

Vanillekipferl

Bien qu'originaires d'Autriche, ces petits croissants à la vanille sont également un grand classique des biscuits de Noël en Alsace et en Allemagne.

Pour env. 25 biscuits : 1 gousse de vanille • 200 g de farine • 1 pincée de levure chimique • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre • 125 g de beurre mou • 1 œuf • 50 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé



1/ **Tapissez une plaque** de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. **Coupez la gousse de vanille** en deux et **grattez les graines** avec le dos de la lame d'un couteau. Préchauffez le four à **160 °C** à chaleur tournante (ou 180 °C pour un four électrique simple).

2/ Versez la farine dans un saladier, **ajoutez le reste des ingrédients** puis **pétrissez** au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide. Travaillez ensuite brièvement la pâte sur le plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce que **la pâte soit homogène**. Formez une boule.

3/ Divisez la pâte en **3 portions**. Façonnez chaque pâton en un boudin d'env. 30 cm de long et de 1 cm d'épaisseur env. **Découpez chaque boudin** en morceaux d'env. 6 cm de long. **Rétrécissez les extrémités** de chaque morceau à la main, puis disposez les petits boudins de pâte sur la plaque **en formant des croissants de lune**. Enfourez sur la grille du milieu pour env. **10 à 12 minutes**.

4/ Entre-temps, **mélangez le sucre glace** avec le **sucre vanillé** dans un bol.

5/ **Sortez les croissants du four** et déposez-les sur une grille. À l'aide d'une petite passoire, **saupoudrez les croissants** encore chauds avec le **mélange de sucres**. Laissez **refroidir** complètement.

Mince Pies

Mince Pies, ces gâteaux anglais à la confiture, à la cannelle, raisins secs et aux zestes d'orange. Petites gourmandises de Noël typiques en Angleterre.

Pour la pâte : • 250 g de farine • ½ c. à café de levure chimique • 125 g de beurre + 20 g pour les moules • 1 œuf • 40 g de sucre semoule • 1 pincée de sel

Pour la pâte : • 20 g de cranberry • ½ pomme type Canada • 50 g de mélange de raisins secs et blonds • 1 zeste de citron • 1 zeste d'orange • 1 c. à café rase de cannelle en poudre • ½ c. à café de muscade moulue • ½ c. à café de gingembre • 2 clous de girofle écrasés • ½ jus de citron • ½ jus d'orange • 20 g de sucre roux



1/ Mélangez la farine, une pincée de sel et la levure dans un saladier. **Creusez un puits** au centre, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sucre, et l'œuf. **Mélangez le tout** rapidement jusqu'à l'obtention d'une **pâte homogène**. Mettez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la **2 heures au réfrigérateur**.

2/ Pendant ce temps : **pelez et coupez la pomme** en tout petits dés et placez-les dans une casserole avec tous les ingrédients de la garniture. **Faites chauffer** à feu doux pendant **20 minutes** en mélangeant régulièrement.

3/ Préchauffez le four à **210°** (th.7). **Étalez la pâte** sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 3 millimètres. Découpez dans la pâte **douze disques** avec un **emporte pièce rond et cannelé** peu plus grand que de la taille des moules.

4/ Puis **découpez douze disques plus petits** avec un **emporte pièce rond et lisse**. **Beurrez** les empreintes des moules à tartelettes. Placez dans le fond les plus grands disques de pâte.

5/ **Garnissez-les** de la préparation de mince pie. **Recouvrez des petits disques**. Soudez les bords.

6/ Enfournez et faites **cuire 20 minutes**. Laissez tiédir, puis **saupoudrez de sucre glace**.

Découvrez d'autres recettes de Noël, avec nos articles "[Gourmandises de Noël](#)" ou encore "[Un repas de Noël gourmet à petit budget](#)".