

Pruneaux :

faire infuser un thé de Noël ou autre, ensuite verser le thé sur des pruneaux dénoyautés,
faire refroidir et mettre au frigo.

Kourabiedes :

Ingrédients :

220g de beurre ramolli

370g de farine

1 sachet de levure chimique

1 sachet de vanille en poudre minimum, n'hésitez pas à bien « vaniller ». Ajoutez si vous en avez de la vanille liquide (1 c à café)

80 g de sucre glace et un peu plus pour la déco

1 jaune d'œuf,

1 ou 2 c à soupe de cognac, on peut remplacer par de la fleur d'oranger, ou zeste d'orange

100g d'amandes effilées.

Préparation Préchauffer le four à 150°. Dans un robot ou un saladier, mélanger le beurre, la vanille, et le sucre jusqu'au blanchiment. Ajouter le jaune d'œuf et le cognac. Puis versez les amandes, la farine et la levure. Rouler des petits morceaux de pâte entre vos mains et donnez la forme que vous voulez (croissant de lune, boule...) Les mettre à cuire bien 20 mn à 160/170° dans votre four. Surveillez qu'ils ne prennent pas trop de couleur. Les faire refroidir et les saupoudrer de sucre glace. Vous pouvez les conserver 3/4 jours dans un boîte hermétique.

"Les kourabiedes sont des petits sablés aux amandes fondants et aromatisés. Le 24 décembre, les enfantss grecs, de tradition orthodoxe, passent de maison en maison pour chanter les « kalanda », sortes de cantiques accompagnés d'un petit triangle musical. Les hôtes les reçoivent et leur offrent notamment des fruits et des kourabiedes. "