

# Dinde de Noël aux noix et aux pignons

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 1 h 30

**Pour 6 à 8 personnes :**

Une dinde fermière de 3 kg environ, cerneaux de noix, pignons de pin, 1 douzaine d'endives, 1 citron, sucre, sel, poivre.

Passez l'index depuis la poitrine, soulevez la peau des cuisses et des ailes.

Introduisez-y 12 cerneaux de



noix et 30 pignons de pin.

Salez. Poivrez. Faites cuire au four 180°C environ 1 h 30 en arrosant fréquemment.

Faites cuire à la poêle les endives avec un peu de sucre, sel et jus de citron. Faites brunir et colorer.

Placer les endives autour des morceaux de dinde sur le plat de service.

## Dessert

# Etoiles des neiges

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 10 à 12 minutes (thermostat 6 - 180°C)

**Réfrigération :** 1 heure.

**Pour 24 étoiles environ :**

250 g de farine + un peu pour le plan de travail

1 pincée de sel fin

70 g de sucre glace

1/2 cuillerée à café de vanille en poudre

1 jaune d'oeuf

1 cuillerée à soupe de crème fraîche

125 g de beurre mou.

**Glaçage au fondant**

125 g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

1 citron

**Décor**

Perles argentées

Sucre en grains.

Mélanger la farine, le sel, le sucre glace et la vanille dans un saladier;

Creuser un puits et y mettre le jaune d'oeuf, la crème fraîche, puis le beurre ramolli à température ambiante et coupé en mor-

ceaux.

Travailler rapidement la pâte, la rouler en boule, la mettre dans un sac en plastique alimentaire, puis la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four (thermostat 6 - 180 °C).



Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser sur 5 millimètres d'épaisseur sur le plan de travail bien fariné.

Y découper des étoiles de tailles différentes à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un couteau.

Tapisser la tôle du four d'une

feuille de papier sulfurisé, y déposer les étoiles, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 à 12 minutes.

Au sortir du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur une grille et laisser refroidir complètement.

Lorsque les étoiles sont complètement refroidies, préparer le fondant : dans un cul-de-poule, fouetter ensemble le blanc d'oeuf, le sucre glace et le jus du citron, de manière à obtenir une pâte collante ni trop dure, ni trop fluide.

Décoller les étoiles du papier et y étaler le fondant à l'aide d'une spatule métallique souple.

Parsemer aussitôt de perles argentées et de sucre en grains avant que le glaçage ne fonde. Appuyer légèrement pour bien faire adhérer.

Laisser sécher complètement.

Pour servir, disposer les étoiles sur un plat de service.

*Le plus :* On trouve les perles argentées dans les rayons «aides à la pâtisserie» des grandes surfaces. Ces étoiles se conservent quelques jours dans une boîte à biscuits hermétiquement fermée.

