

Symbole à l'honneur : les chants et les contes

Autour de la table

Les friandises de Noël

En Provence, au pays des santons, il est coutume de servir les 13 desserts le soir de Noël, treize comme les convives de la Cène, treize comme le Christ et ses douze apôtres.

Nous pouvons citer 1) la fougasse 2) le nougat blanc aux noisettes, pignons et pistaches 3) Le nougat noir 4) les figues sèches 5) les amandes 6) les raisins secs 7) les noix 8) les poires d'hiver 9) les pommes 10) les oranges 11) la confiture de coings 12) les cédrats confits.

Le nougat noir de saint Nicolas

Ingrédients : 250 g amandes - 500 g sucre - huile

Faire griller les amandes sous le gril du four. Eliminer les peaux en les frottant. Les mettre dans une poêle avec le sucre et faire cuire à feu très doux en mélangeant. Ajouter 3 cuillères d'eau pour faire prendre le nougat. Lorsqu'il est brun, retourner la poêle sur un marbre. Laisser le nougat refroidir complètement - Le casser en morceaux réguliers.

Les mendiants de Noël sont un assortiment de fruits secs en 4 versions, dont les couleurs évoquent les robes des « ordres mendiants » : Dominicains en blanc, Franciscains en gris, Carmes en brun et Augustins en violet foncé. Les mendiants sont les friandises dégustées avant la messe de Minuit et figurent parmi les Treize desserts.

Mendiants de Noël

Ingrédients :

250 g chocolat - 50 g amandes émondées - 50 g figues sèches - 50 g noisette entières - 2 cuillères à soupe de raisins secs - zestes d'oranges confites

Faire fondre le chocolat au micro-onde. Disposer sur une feuille de papier sulfurisé en petits tas. Aplatir légèrement - Couper les fruits secs en petits morceaux et répartir harmonieusement. Appuyer légèrement pour faire adhérer - Placer au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Les sablés de Noël aux allures de sapin, bonhomme, angelots...

Sablés de Noël

Ingrédients :

1 œuf- 1 orange- 125g sucre - 250 g farine - 1 pincée de sel - 125g beurre mou

Mélanger dans un saladier le sucre, le sel et l'œuf. Ajouter la farine et le beurre mou, ainsi que le zeste de l'orange. Pétrir la pâte et en faire une boule. Etaler au rouleau. Faire des figures avec des emporte-pièces.

Enfourner Th.5-6 et cuire 15 minutes.

Les bénédicités

Avant le repas de Noël, nous pouvons remercier le Seigneur pour ce moment que nous allons partager.

« Nos 5 pains et nos 2 poissons, Seigneur, nous te les offrons ; multiplie-les pour la faim des hommes, pour qu'ensemble nous chantions ton nom ».

« Oh Dieu, qui donnez la pâture aux petits oiseaux, bénissez notre nourriture et purifiez notre eau »

« Le pain d'hier est rassis, le pain de demain n'est pas cuit ; merci Seigneur pour le pain d'aujourd'hui, merci pour la joie qui nous réunit »

Souvent repris par les scouts et guides, vous pouvez les écouter pour mieux les apprendre :

[https://fr.scoutwiki.org/Liste de b%C3%A9n%C3%A9dicit%C3%A9s](https://fr.scoutwiki.org/Liste_de_b%C3%A9n%C3%A9dicit%C3%A9s)

Après le repas on pourra rendre grâce pour le repas qui nous a réunis.