

Le popcorn du Grinch



Mon amie Lisa a organisé une soirée « Pullovers de Noël » la semaine dernière (où il fallait donc venir vêtu(e) d'un pull de Noël à la Bridget Jones). Lorsque je lui ai demandé ce que je pouvais ramener à manger, elle m'a répondu « quelque chose qui fasse « Noël » ». Au début, j'ai bien pensé à ramener de simples biscuits de Noël (ça tombe bien, je vis en Allemagne et on en trouve dans tous les supermarchés ces jours-ci). Finalement – une fois n'est pas coutume – j'ai trouvé une [recette en anglais du blog Two Sisters' Crafting](#) via [Pinterest](#) et j'ai donc fini par ramener ce popcorn Grinch à la soirée. [Contrairement à son homonyme](#), il n'a pas plombé notre soirée de Noël, bien au contraire: il y a fait un tabac.

Pour 2 gourmands

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Environ 100g de grains de maïs à popcorn; 2 c. à s. d'huile de colza; sel (ou utilisez du popcorn en sachet pour micro-

ondes); 60g de beurre; 250g de mini chamallows; du colorant alimentaire vert (ou à défaut un peu de colorant bleu et un peu de colorant jaune); 40g de mini chamallows pour décorer; des chocolats M&M's rouges, verts et marrons

Préparez le popcorn. Salez-le et mettez-le de côté.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les chamallows et faites-les fondre tout en remuant. Éteignez le feu.

Ajoutez le colorant vert à la mixture à base de chamallows. ***Ou alternativement:*** ajoutez le colorant alimentaire aux chamallows puis ajoutez une petite quantité de colorant bleu pour obtenir une parfaite coloration vert Grinch.

Nappez le popcorn du mélange à base de guimauve. Versez le popcorn dans un saladier. Ajoutez la mixture à la guimauve en mélangeant bien.

Ajoutez des mini chamallows et les M&M's pour décorer – pendant que le popcorn est encore chaud.

Laissez refroidir puis servez.

Conseil: A consommer sans attendre (mais le popcorn peut se garder jusqu'à deux jours dans un Tupperware).



Croque-monsieur au bacon et reblochon



J'ai de nouveau trouvé cette recette de croque-monsieur au bacon et reblochon [sur Pinterest](#). Le lien vers le site ne fonctionne plus mais vous pouvez y accéder directement [ici sur le site de Payette Cuisine](#). J'ai légèrement modifié la recette en fonction de mes envies, en remplaçant l'Amora par de la crème fraîche. *Pour 4 croques*

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

8 tranches de pain de mie à la farine complète ; 4 tranche de reblochon ; 8 tomates séchées ; 4 c. à s. de crème fraîche ; 6 tranches de bacon ; gruyère râpé

Préchauffez votre four à 200°C.

Disposez les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie. Sur 4 d'entre elles, tartinez de la crème fraîche, ajoutez les tomates séchées, le bacon et le reblochon.



Posez une 2ème tranche sur chaque tranche garnie, puis saupoudrez le tout de gruyère.

Enfournez pour 5 min.

