

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).



Tarte de Noël – ou cheesecake de Noël (Weihnachtstorte)



Une fois n'est pas coutume, la tarte de Noël m'est apparue [sur Pinterest](#). Elle provient d'un site allemand qui s'appelle Maras Wunderland et son nom complet en VO est « *Mohn-Zimtstern-Weihnachtstorte* » (littéralement « *Tarte de Noël – étoiles à la cannelle – graines de pavots* »). Avez-vous déjà goûté des étoiles à la cannelle? On les trouve partout en Allemagne. Elles donnent un petit goût vraiment sympathique à ce cheesecake de Noël.

Et maintenant passons à la recette (cliquez [ici](#) si vous voulez la préparer tout en pratiquant la langue de Goethe)...

Pour 1 moule circulaire de 26cm

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Repos: 3h

2 paquets d'étoiles à la cannelle (175g par paquet) + 12 étoiles; 85g de beurre fondu

Pour la garniture: 5-6g d'agar agar (ou 8 feuilles de gélatine); 350ml de crème fouettée fraîche; 1 à 2 sachet(s) de sucre vanillé; 1kg de yaourt aux graines de pavot (ou 1kg de yaourt auquel on mélange des graines de pavot); 2 c. à s. de pistaches hachées

Préchauffez votre four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé un moule à charnière.

Broyez des étoiles à la cannelle (douze étoiles à la fois) en morceaux fins hachés grossièrement.

Mélangez la poudre d'étoiles au beurre fondu puis tapissez-en le fond du moule à charnière. Appuyez fermement avec le dos d'une cuillère pour bien tasser les morceaux.

Laissez cuire 10 minutes au four puis sortez le moule du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, faites tremper l'agar agar (ou la gélatine) dans de l'eau froide. Fouettez la crème et saupoudrez-la avec le sucre vanillé. Faites fondre la gélatine dans une casserole à feu doux avec 2 cuillères à soupe de yaourt aux graines de pavot.

Ajoutez le yaourt aux graines de pavot restant et la crème fouettée.

Répartissez la garniture aux graines de pavot sur la pâte aux étoiles à la cannelle.

Laissez reposer trois heures au réfrigérateur.

Décorez le gâteau juste avant de le servir avec les 12 étoiles restantes et les pistaches hachées.

