

Advent Advent das erste Licht 'sein brennt



- *Née au XV^e siècle en Allemagne, la couronne de l'Advent, en forme de cercle, devait rappeler aux Chrétiens le retour annuel et immuable du Christ au mois de décembre. L'histoire raconte que la couronne de l'Advent aurait été inventée au milieu du XIX^e siècle, dans un orphelinat d'Hambourg, par le pasteur Heinrich Wichern. Constituée par l'assemblage de plusieurs branches de sapin, de laurier, de houx, de gui, de pommes de pin et de rubans de couleur, elle comporte traditionnellement quatre bougies. Chacune d'entre elles doit être allumée chaque semaine précédant Noël. Traditionnellement, les bougies sont rouges, couleur du feu et de la lumière*

Petits fours de Noël



- *Une autre tradition celle des petits fours de Noël - Dans chaque chaumière, chaque foyer règne une douce ambiance avec des odeurs d'épices, d'orange. Des souvenirs d'enfance remontent à cette période de l'année.*
- *Nos voisins allemands se lancent dans la confection de ces petits fours dès le 1^{er} Advent. Leur conservation se fait dans de belles boîtes en métal, chaque couche de gâteaux recouverte de papier sulfurisé.*
- *Mais pour la dégustation il faudra attendre un peu. . .*

Ingredients pour Petits fours à la vanille



300 gr de farine

75 gr de sucre

1 paquet de sucre vanillé

150 gr de beurre

2 gouttes d'arôme vanille

150 gr de sucre glace

1-2 C à soupe de jus de citron

Colorant alimentaire, vermicelles

- *Préparation pour 50 petits fours :*
- *1 - Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre en flocons et l'arôme vanille, pétrir le tout rapidement entre vos mains froides jusqu'à l'obtention d'une pâte brisée. Former une boule de pâte l'envelopper dans du film alimentaire, la laisser reposer env 30 min au réfrigérateur.*
- *2 - Préchauffer le four à 180° C. Abaisser la pâte sur une surface de travail farinée sur env. 4 mm d'épaisseur, y découper avec l'emporte-pièce choisi (sapin/étoiles..). Placer les étoiles sur une plaque tapissée de papier sulfurisé - Cuison 12 min, laisser refroidir avant de décorer - délayer le jus de citron dans le sucre glace, colorer le mélange de colorant alimentaire ou jus de fruits rouges, du safran ou du curcuma (jaune) ou jus de myrtille (bleu)*