SOCIÉTÉ DE
SAINT-VINCENT-DE-PAUL
ÊTRE PRÉSENT, TOUT SIMPLEMENT

Les recettes des Noëls *Solidaires*



Ce carnet vous est proposé
par la Société de Saint-Vincent-de-Paul



SOCIÉTÉ DE
SAINT-VINCENT-DE-PAUL
ÊTRE PRÉSENT, TOUT SIMPLEMENT

Chers Amis,

Chaque année, pendant le temps de Noël, nos équipes locales s'activent pour proposer des repas de Noël aux nombreuses personnes seules et démunies qu'elles accompagnent.

C'est à chaque fois l'occasion d'un temps convivial et de partage autour d'un bon repas, pour leur redonner un peu de joie !
De nombreuses recettes sont utilisées.
Vous en découvrirez certaines dans le livret ci-joint. N'hésitez pas, vous aussi, à les cuisiner pour vivre un beau moment à Noël !

Merci également de nous donner, par votre soutien, la possibilité de continuer à organiser ces temps de rencontres, qui redonnent à chacun un peu de la joie de Noël.

En vous souhaitant un beau temps de l'Avent !

Serge Castillon
Président national de la Société
de Saint-Vincent-de-Paul



Ce carnet est une sélection des recettes qui rappellent les repas de Noël entre bénévoles et personnes accompagnées.

Chaque année, partout en France, les équipes locales de la Société de Saint-Vincent-de-Paul se mobilisent pour permettre aux personnes fragiles et isolées de vivre un moment de partage et de joie à l'occasion de Noël.

Goûter de fête au Café Sourire de Bordeaux





Les crèmes brûlées aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

- **500 g** de champignons de Paris
- **2** échalotes
- **4** œufs
- **30 cl** de lait
- **10 cl** de crème liquide
- **1 brin** de thym
- **5 cl** de madère
- **1/2** citron
- **50 g** de sucre roux
- **Sel et poivre**

Préparation :

- Peler et émincer les échalotes. Nettoyer les champignons, les hacher finement et les arroser du jus de citron.
- Dans une poêle, faire fondre les échalotes, ajouter les champignons, le thym émietté, saler et poivrer. Faire cuire environ 10 min en remuant, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. Verser le madère, laisser à nouveau évaporer. Répartir la préparation dans des ramequins.
- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
- Dans un bol, mélanger le lait, la crème, du sel et du poivre. Ajouter les œufs un par un sans cesser de mélanger.
- Verser la préparation dans les moules, sur les champignons. Placer les ramequins dans un plat à four à demi rempli d'eau chaude et enfourner pour 25 à 30 min de cuisson au bain-marie.
- Laisser ensuite refroidir puis placer les crèmes au frais 6 à 12 h.
- Avant de servir, saupoudrer les crèmes de sucre roux. Allumer le gril du four, faire caraméliser les crèmes 5 min dessous.

Servir aussitôt, accompagné de tranches de pain grillé.



Les aumônières aux épinards et fromage de chèvre

Ingrédients pour 6 personnes :

- **4 feuilles** de brick
- **2** fromages de chèvre frais
- **2 cuillères à soupe** de fromage blanc
- **10 g** de beurre
- **250 g** d'épinards
- **2** œufs
- **Sel et poivre**

Préparation :

- Laver, essorer et hacher grossièrement les feuilles d'épinard. Faire fondre le beurre dans une casserole, puis faire revenir les feuilles d'épinard hachées. Une fois translucides, égoutter les feuilles d'épinard et réserver.
- Dans un bol, battre les œufs avec le fromage blanc, ajouter la ciboulette ciselée, puis saler et poivrer. Incorporer ensuite les feuilles d'épinard hachées. Couper les fromages de chèvre en morceaux et les mélanger à la préparation.
- Préparer les feuilles de brick. Les placer chacune dans un bol, puis remplir avec la préparation. Ficeler chaque feuille avec de la ficelle de cuisine pour former les aumônières.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Placez les aumônières dans un plat allant au four, faire cuire les aumônières pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Le velouté de potiron aux châtaignes

Ingrédients pour 6 personnes :

- **Beurre**
- **5** oignons
- **200 g** de lardons
- **800 g** de potiron
- **Une grosse poignée** de châtaignes entières cuites

Préparation :

- Faire revenir les oignons coupés grossièrement dans le beurre au fond d'une cocotte.
- Ajouter le potiron coupé en gros dés et faire revenir brièvement le tout.
- Recouvrir d'eau et laisser cuire 20 min sous pression.
- Une fois cuit, passer le mélange au moulin à légumes, ajouter les lardons préalablement dorés dans une poêle.
- Servir sur les châtaignes émiettées.
- On peut ajouter un peu de crème fraîche.
- Pour une présentation plus festive, verser le velouté dans des verrines.



Le nougat de Montélimar

Ingrédients pour 6 personnes :

- **175 g** de miel
- **300 g** de sucre
- **5 cl** d'eau
- **1** blanc d'œuf
- **200 g** de noisettes, pistaches et amandes non salées
- **2 feuilles** de pain azyme

Préparation :

- Dans une poêle, faire revenir les noisettes et les amandes pendant 1 min puis ajouter les pistaches pendant 1 min supplémentaire et réserver l'ensemble.
- Monter le blanc en neige dans un robot. Dans une casserole, verser le miel, l'eau et le sucre et faire chauffer le tout jusqu'à ce que la température atteigne 140 °C.
- Verser le sirop sur le blanc en faisant tourner le robot et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 min.
- Ajouter les fruits secs et verser la préparation dans un moule tapissé d'une feuille de pain azyme.
- Recouvrer avec la seconde feuille puis laisser durcir pendant quelques heures.



Les roses des sables

Ingrédients pour 6 personnes :

- **4** boîtes de crêpes dentelle ou des cornflakes
- **400 g** de chocolat pâtissier

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Pendant ce temps, écraser les crêpes dentelle grossièrement.
- Une fois que le chocolat est fondu et bien homogène, éteindre le feu puis incorporer les crêpes dentelle.
- Mélanger bien et former des petits tas sur du papier sulfurisé.
- Disposer au frigo pendant 1 à 2 h.



Les caramels tendres

Ingrédients pour 6 personnes :

- **180 g** de sucre en poudre
- **10 cl** de crème fraîche
- **80 g** de beurre demi-sel
- **Une pincée de fleur de sel**

Préparation :

- Verser le sucre dans une casserole et laisser caraméliser.
- Ajouter la crème et battre le mélange.
- Ajouter le sel puis le beurre en petits cubes puis fouetter jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- Sur une feuille de papier sulfurisé, verser le caramel. Laisser tiédir puis découper des carrés ou des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- Envelopper les caramels dans du papier cristal pour éviter qu'ils ne collent.



La bûche de Noël

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
- Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler cette pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite), recouvert d'un papier cuisson, sur 1 cm d'épaisseur.
- Enfourner pour 10 à 15 min de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
- À la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre et humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
- Briser le chocolat et le faire fondre au bain-marie.
- Lorsqu'il est fondu, ajouter le beurre mou et mélanger.
- Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
- Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
- Faire prendre au réfrigérateur.

Ingrédients pour 4 personnes :

- **200 g** de beurre
- **250 g** de chocolat
- **11 g** de levure
- **100 g** de farine
- **140 g** de sucre en poudre
- **4** œufs



Biscuits de Noël alsaciens de la Société de Saint-Vincent-de-Paul

Ingrédients pour 6 personnes :

- **70 g** de sucre
- **210 g** de beurre
- **280 g** de farine
- **100 g** d'amandes en poudre
- **Sucre glace**
- **Sucre vanillé**

À OFFRIR AUX PERSONNES SEULES À NOËL

Préparation :

- Mélanger du bout des doigts la farine, le sucre, les amandes en poudre et le beurre.
- Avec la pâte ainsi obtenue, faire des petits cylindres et les façonner en forme de croissant ou de poisson, comme le poisson de la Société de Saint-Vincent-de-Paul.
- Disposer les petits gâteaux sur une plaque beurrée (de préférence recouverte de papier sulfurisé).
- Enfourner dans le four préalablement préchauffé à 200 °C pendant environ 10 min (les biscuits ne doivent pas colorer).
- Dès la sortie du four, décoller les biscuits de la plaque et les rouler dans un mélange sucre vanillé / sucre glace.
- Laisser complètement refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

Vous souhaitez partager
nos recettes des Noëls Solidaires ?

Retrouvez notre carnet
de recettes en ligne sur
joiedenoel.ssvp.fr



En ce temps de Noël, n'oublions pas les personnes isolées.
Si vous le pouvez, faites un don dès aujourd'hui !

En ligne sur don.ssvp.fr/noel24 ou par chèque à l'adresse postale ci-dessous

SOCIÉTÉ DE
SAINT-VINCENT-DE-PAUL
ÊTRE PRÉSENT, TOUT SIMPLEMENT

www.ssvp.fr

120, avenue du Général Leclerc
75014 Paris

FR
BAC DE TRI

Conception : Alteriade • Photos : Adobestock- Maskot / Alamy Stock Photo - Freepik - Société de Saint-Vincent-de-Paul
IMPRIM'VERT