



### Couronne de porc farcie façon Noël

#### Ingrédients

1.250kg d'une ribs de porc  
4 poitrines de poulet désossé en cube de ½ pouce  
4 tasses de cubes de ½ pouce de pommes de terre  
1 tasse d'oignons perlés  
½ cuil. à thé de cannelle  
½ cuil. à thé de clou de girofle  
2 sachets de sauce à la dinde  
¼ tasse de moutarde de Dijon  
Sel et poivre  
1 carotte  
2 branches de céleri  
1 oignon

#### Préparation

- Mélanger ensemble cubes de poulet, cubes de pomme de terre, oignons perlés, le clou de girofle, cannelle, les sachets de sauce, sel et poivre
- Badigeonner le ribs de porc de la moutarde de Dijon
- Enrouler le ribs et l'attacher
- Farcir le centre de la préparation de cubes
- Déposer sur un nid de carotte, de céleri, d'oignons
- Couvrir et cuire à 350 F° durant environ 3 ½ à 4 heures
- Déglacer le fond de cuisson avec un peu d'eau et servir sur la viande

*Bon appétit*



### Trifle de Noël à la canneberge et aux framboises

#### Ingrédients

700 gr de canneberges fraîches ou congelées  
Jus d'orange  
Zeste de deux oranges  
Sucre  
3 tasses de framboises congelées  
Doigts de dame  
2 poudings de vanille instant  
2 tasses de lait  
2 tasses de crème 35%  
2 tasses de framboises fraîches  
Perles de sucre argentées pour la décoration

#### Préparation

- Cuire les canneberges avec jus d'orange et le zeste jusqu'à compotement
- Ajouter sucre et mélanger
- Refroidir
- Mélanger un pouding vanille avec les 2 tasses de lait – réserver
- Fouetter la crème et ajouter l'autre pouding, mélanger – réserver
- À la compote de canneberges ajouter les framboises congelées
- Dans un bol à bord droit, mettre la moitié du pouding vanille
- Couvrir de doigts de dame
- Ajouter la moitié du mélange de canneberges et framboises
- Recommencer l'opération
- Garnir de crème fouettée
- Décorer de framboises fraîches et des perles de sucre argentées

*Bon appétit !*



### Tarte de Noël à la poire et au chocolat Toblerone

#### Ingrédients

Pâte brisé (2 abaisses)  
6 à 8 poires pelées, épinées, mises en quartier  
1 cuil. à soupe de sucre  
1 cuil. à soupe de féculé  
7 oz de chocolat Toblerone,  
1 oeuf battu pour la dorure

#### Préparation

- Couvrir le fond d'une assiette à tarte d'une abaisse de pâte
- Dans un bol, mélanger poire, sucre et féculé
- Verser sur la pâte
- Casser des morceaux de chocolat sur le dessus
- Couvrir de l'autre abaisse
- Dorer avec l'oeuf
- Cuire au four 350F° durant environ 50 minutes

*Bon appétit !*