

un avant-goût de



# qu'est-ce qui mijote

gâteau en  
smoking



la magie des  
desserts

fudge et biscuits  
gâteaux fabuleux  
mini gourmandises  
desserts féeriques



## sommaire

- 1 fudge et biscuits
- 4 gâteaux fabuleux
- 6 mini gourmandises
- 8 desserts féeriques

## la magie des desserts

Les meilleures histoires se terminent en beauté, les meilleures réceptions se terminent en douceur. Tous ces desserts crémeux, croquants, chocolatés et sucrés, qui garnissent la table où sont réunis famille et amis, sont tous autant de raisons de s'attarder et de poursuivre la conversation.

Les desserts ont ce pouvoir magique de nous rappeler le bonheur d'être ensemble en ce temps des Fêtes.

Je souhaite que les pages qui suivent vous inspirent de délicieux moments. Pour plus de suggestions, rendez-vous à [zonedessert.ca/fetes](http://zonedessert.ca/fetes).

Joyeuses Fêtes !



SPÉCIALISTE DES CUISINES KRAFT  
Susanne Stark



fudge croquant aux biscuits à deux étages  
(recette en page 2)

# fudge et biscuits

Gourmandises parfaites à savourer, à offrir ou à échanger, ces bouchées répandent partout la joie.

**l'aide simplifiée**

Aidez-nous à donner jusqu'à 125 000 \$ aux banques alimentaires locales du Canada en ajoutant votre nom en ligne à [kraftnourritlesfamilles.ca](http://kraftnourritlesfamilles.ca)

**1<sup>er</sup> novembre au 31 décembre 2012**

Aidez à simplifier les Fêtes. Pour tous.

La compagnie Kraft est fière de respecter l'environnement en imprimant le magazine qu'est-ce qui mijote entièrement sur des papiers certifiés par le Forest Stewardship Council® (FSC®). Cette certification garantit que tout le papier que nous utilisons pour notre magazine contient des fibres provenant de forêts gérées de façon responsable qui satisfont à des normes environnementales et socioéconomiques strictes.

Publié par Meredith Xcelerated Marketing pour Kraft. © 2012 Kraft Foods  
IMPRIMÉ AUX É.-U. NE au Canada : 899505945 RT



(illustré en page 1)

## fudge croquant aux biscuits à deux étages

**PRÉP.** 20 min, plus le temps de réfrigération **DONNE** 24 portions

### ce qu'il vous faut

- 1 paquet (6 carrés) de chocolat noir 70 % cacao **Baker's Suprême**
- 1 boîte (300 ml) de lait concentré sucré, divisée
- 3 biscuits **Pépites de chocolat**, hachés
- 1 c. à thé de vanille
- 1 paquet (6 carrés) de chocolat blanc **Baker's**

### ce qu'il faut faire

**TAPISSER** un moule carré de 8 po de papier d'aluminium, en laissant dépasser le papier des côtés du moule. Dans un bol moyen allant au micro-ondes, chauffer le chocolat noir et  $\frac{2}{3}$  de tasse de lait concentré, à puissance MOYENNE, 1½ min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu, en remuant après 1 min ; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu.

**AJOUTER** les biscuits hachés et la vanille ; bien mélanger. Étaler dans le moule.

**CHAUFFER** le chocolat blanc et le reste de lait concentré dans un autre bol allant au micro-ondes, à puissance MOYENNE, 1½ min ou jusqu'à ce que le chocolat ait presque fondu, en remuant après 1 min ; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Étaler sur le mélange au chocolat noir. Réfrigérer 2 heures. Démouler le fudge en utilisant le papier d'aluminium comme poignées avant de le découper.

{ **sur le web** Voyez de délicieuses recettes de desserts des Fêtes à [zonedessert.ca/fetes](http://zonedessert.ca/fetes).



biscuits volcan aux cerises et au chocolat

## biscuits volcan aux cerises et au chocolat

**PRÉP.** 15 min **PRÊT EN** 1 h 44 min (incluant le temps de réfrigération) **DONNE** 26 portions

### ce qu'il vous faut

- $\frac{3}{4}$  tasse de cerises au marasquin, égouttées, divisée
- 2 œufs
- $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade tassée
- 2 paquets (6 carrés chacun) de chocolat noir 70 % cacao **Baker's Suprême**, divisés
- $\frac{1}{2}$  tasse de farine
- $\frac{1}{4}$  c. à thé de poudre à pâte **Magic Baker's Suprême**, divisés
- $\frac{1}{4}$  tasse plus 2 c. à soupe de beurre, divisé, ramolli
- $\frac{1}{2}$  tasse d'arachides, hachées
- 2 c. à soupe de sirop de cerise au marasquin

### ce qu'il faut faire

**RÉSERVER** 6½ cerises ; hacher les cerises restantes. Faire fondre 8 carrés de chocolat selon les instructions sur l'emballage. Mélanger avec  $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre, les œufs, la cassonade, la farine et la poudre à pâte. Incorporer les arachides et les cerises hachées. Réfrigérer 1 heure.

**CHAUFFER** le four à 350°F. Mettre la pâte par portions de 2 c. à soupe, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie vaporisées d'un enduit à cuisson.

**CUIRE** au four 12 à 14 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient tendres et légèrement lustrés. Laisser refroidir sur les plaques 1 min. Transférer sur des grilles ; laisser refroidir complètement.

**FAIRE FONDRE** les carrés de chocolat restants ; mélanger avec le beurre restant et le sirop de cerise jusqu'à homogénéité.

**COUPER** en quatre les 6 cerises réservées, et en deux la moitié de cerise réservée. Décorer chaque biscuit de 1 c. à thé de glace au chocolat ; garnir d'un quartier de cerise.



fournée de biscuits des fêtes

## fournée de biscuits des fêtes

**PRÉP.** 15 min **PRÊT EN** 27 min **DONNE** 66 portions

### ce qu'il vous faut

- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre granulé
- $\frac{1}{2}$  tasse de cassonade tassée
- 2 œufs
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 paquets (6 carrés chacun) de chocolat blanc **Baker's**, haché grossièrement
- $1\frac{1}{2}$  tasse de canneberges séchées
- $1\frac{1}{2}$  tasse de pacanes hachées

### ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le four à 375°F.

**BATTRE** le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à onctuosité. Incorporer les œufs et la vanille.

**MÉLANGER** la farine et le bicarbonate de soude, et incorporer graduellement au mélange de beurre, en mélangeant au batteur après chaque addition jusqu'à homogénéité. Incorporer le chocolat, les canneberges et les pacanes.

**METTRE** la pâte par 1 c. à soupe, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie.

**CUIRE** au four 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur les plaques 3 min.

Transférer sur des grilles ; laisser refroidir complètement.

**SUBSTITUTION :** Remplacez le chocolat blanc par 1½ paquet (8 carrés chacun, pour un total de 12 carrés) de chocolat mi-sucré **Baker's**.



chocolat chaud à la menthe

## chocolat chaud à la menthe

**PRÉP.** 5 min **DONNE** 1 portion

### ce qu'il vous faut

- 1 c. à soupe de canne en sucre écrasée finement
- 1 T DISC TASSIMO de chocolat chaud **Suchard**
- 1 c. à soupe de garniture fouettée **Cool Whip** décongelée

### ce qu'il faut faire

**METTRE** la canne en sucre écrasée dans une tasse.

**INFUSER** le T DISC dans la même tasse. Remuer jusqu'à ce que les bonbons aient fondu.

**GARNIR** de **Cool Whip**.

**UNE TOUCHE D'ÉCLAT :** Ajoutez une canne en sucre comme bâtonnet pour remuer.



### CHOCO-DUO

La saveur de menthe de cette boisson en fait le parfait complément de friandises au chocolat.

# gâteaux fabuleux

Voici nos gâteaux les plus beaux pour **une fin de repas mémorable**. Attendez-vous à ce qu'on vous demande si c'est *vraiment* vous qui les avez préparés.



**gâteau en smoking** PRÉP. 30 min PRÊT EN 1 h 43 min (incluant le temps de refroidissement) **DONNE** 16 portions

## ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format 2 étages) de préparation pour gâteau au chocolat
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané au Chocolat **Jell-O**
- 1½ paquet (250 g chacun) de fromage à la crème **Philadelphia** en bloc, ramolli
- ½ tasse de beurre, ramolli
- 1½ c. à thé de vanille
- 6 tasses de sucre à glacer
- 2 tasses de garniture fouettée **Cool Whip** (ne pas décongeler)
- 4 carrés de chocolat noir 70 % cacao **Baker's Suprême**

## ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le four à 350°F. Préparer et cuire le gâteau selon les instructions sur l'emballage pour 2 étages de gâteau rond (9 po), en incorporant le mélange pour pouding à la pâte avant de la verser dans les moules. Laisser refroidir 10 min. À l'aide d'un couteau, dégager les gâteaux de la paroi des moules. Inverser les gâteaux sur une grille ; les démouler. Laisser refroidir complètement.

**ENTRE-TEMPS**, battre le fromage à la crème, le beurre et la vanille au batteur électrique dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter graduellement le sucre à glacer.

**COUPER** en deux chaque gâteau horizontalement avec un couteau dentelé, en vous servant pour guide de cure-dents à demi insérés tout autour du gâteau.

**PLACER** les étages de gâteau l'un sur l'autre, sur une assiette, en tartinant ¾ de tasse de glaçage au fromage à la crème entre chaque étage. Glacer le dessus et les côtés du gâteau du reste du glaçage.

**CHAUFFER** la garniture **Cool Whip** et le chocolat dans un bol allant au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, 1½ min, en remuant après 1 min ; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Laisser refroidir 5 min. Verser sur le gâteau, en laissant le mélange couler sur les côtés.

**UNE TOUCHE D'ÉCLAT :** Garnissez de copeaux de chocolat blanc et noir, en suivant les instructions à [zonedessert.ca/fetes](http://zonedessert.ca/fetes).



gâteau flocons à la vanille

## gâteau flocons à la vanille

PRÉP. 45 min PRÊT EN 2 h 15 min (incluant le temps de refroidissement) **DONNE** 16 portions

## ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format 2 étages) de préparation pour gâteau doré
- 2 paquets (format 4 portions) de pouding instantané à la Vanille **Jell-O**, divisés
- 6 carrés de chocolat blanc **Baker's**
- ¼ tasse de sucre à glacer
- 1 tasse de lait froid
- 3 tasses de garniture fouettée **Cool Whip** décongelée
- ¼ tasse de confiture de framboises Pure **Kraft**, chauffée, filtrée

## ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le four à 350°F.

**PRÉPARER** et cuire le gâteau selon les instructions sur l'emballage pour obtenir 2 étages de gâteau rond (9 po), en incorporant 1 paquet de mélange pour pouding à la pâte avant de la verser dans les moules. Laisser refroidir 10 min. À l'aide d'un couteau, dégager les gâteaux de la paroi des moules. Inverser les gâteaux sur une grille ; les démouler. Laisser refroidir complètement.

**ENTRE-TEMPS**, dessiner 3 ou 4 formes de flocons de 1 à 3 po de diamètre sur du papier. Placer le papier sur un plateau ; le couvrir de papier ciré. Faire fondre le chocolat selon les instructions sur l'emballage ; le laisser refroidir 5 min. Verser le chocolat dans un petit sac en plastique refermable ; faire une petite incision à l'un des coins inférieurs du sac. Presser le sac et dessiner des flocons en chocolat à l'aide des dessins se trouvant sous le papier ciré, en modifiant les formes au besoin pour obtenir 35 flocons. Les congeler 10 min ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Transférer les flocons avec précaution sur une assiette ; les conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

**BATTRE** la préparation pour pouding restante, le sucre à glacer et le lait au fouet dans un grand bol 2 min. Incorporer le **Cool Whip**. Placer un étage de gâteau sur une assiette ; le tartiner de confiture, puis de ⅓ du mélange au pouding. Couvrir de l'autre étage de gâteau. Glacer la partie supérieure et les côtés du gâteau du reste du mélange au pouding. Décorer le gâteau de flocons de chocolat. Conserver au réfrigérateur.

## café au lait de poule

PRÉP. 5 min **DONNE** 1 portion

## ce qu'il vous faut

- ½ tasse de lait de poule
- 1 T DISC **TASSIMO** de café espresso **Nabob**

## ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le lait de poule au four à micro-ondes dans une tasse à mesurer convenant à cet usage, 30 secondes à intensité ÉLEVÉE ou jusqu'à ce qu'il soit chaud.

**ENTRE-TEMPS**, infuser le T DISC dans une grande tasse.

**AJOUTER** le lait de poule ; remuer.

**UNE TOUCHE D'ÉCLAT :** Remuez votre café avec un bâton de cannelle.



café au lait de poule

# mini gourmandises

Présentées dans **une boîte-cadeau ou un joli bol festif**, ces petites friandises feront grand effet.



**LUTINS À L'ŒUVRE**  
Les enfants seront heureux de participer aux préparatifs en roulant des **boules au beurre d'arachide** !

## boules de neige au beurre d'arachide

**PRÉP.** 20 min, plus le temps de réfrigération **DONNE** 24 portions

### ce qu'il vous faut

- ¾ tasse de beurre d'arachide crémeux **Kraft**
- 3 c. à soupe de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre à glacer
- ½ tasse de chapelure de graham **P'tite Abeille**
- 1 paquet (8 carrés) de chocolat mi-sucré **Baker's**, fondu

### ce qu'il faut faire

**MÉLANGER** le beurre d'arachide et le beurre dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter le sucre et la chapelure de graham ; bien mélanger.

**FAÇONNER** en 24 boules de 1 po ; tremper les boules dans le chocolat en les retournant pour bien les enrober. Mettre les boules sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé ou ciré.

**RÉFRIGÉRER** les boules 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes.

**POUR UN CADEAU :** Mettez les boules dans de jolis contenants décorés d'un chou.



barres croquantes

## barres croquantes

**PRÉP.** 35 min **DONNE** 16 portions

### ce qu'il vous faut

- ½ tasse de beurre
- ½ tasse de cassonade tassée
- 35 craquelins sans sel **Premium Plus**
- 1 paquet (8 carrés) de chocolat mi-sucré **Baker's**, haché grossièrement
- 1 tasse de noix de Grenoble en morceaux, grillées, hachées finement

### ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le four à 400°F.

**CUIRE** le beurre et la cassonade dans une casserole à feu mi-vif 5 min ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que le mélange soit homogène, en remuant de temps à autre. Porter à ébullition ; cuire 3 min sans remuer. Entre-temps, placer les craquelins en une seule couche dans un moule de 11½ x 17 x ¾ po tapissé de papier d'aluminium.

**ÉTALER** le mélange de sucre sur les craquelins.

**CUIRE** au four 7 min. Parsemer immédiatement de chocolat. Laisser reposer 5 min ou jusqu'à ce que le chocolat ait fondu ; étaler pour recouvrir les craquelins. Garnir de noix ; laisser refroidir complètement. Casser en morceaux.



grignotines petits rennes

## grignotines petits rennes

**PRÉP.** 10 min **DONNE** 18 portions

### ce qu'il vous faut

- ½ tasse de beurre d'arachide crémeux **Kraft**
- 4 carrés de chocolat mi-sucré **Baker's**
- 8 tasses de bouchées de céréales de riz croquant
- ½ tasse de sucre à glacer

### ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le beurre d'arachide et le chocolat dans un bol allant au micro-ondes, à intensité MOYENNE, 2 min ; remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène.

**AJOUTER** les céréales ; remuer pour bien les enrober du mélange. Étaler en une seule couche sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé ou ciré. Séparer les bouchées de céréales. Laisser refroidir complètement.

**METTRE** le mélange de céréales dans un sac de papier brun propre ou dans un grand sac en plastique refermable. Ajouter le sucre à glacer ; fermer le sac. Agiter délicatement pour enrober uniformément le mélange de céréales de ce sucre.

**SUBSTITUTION :** Utilisez des bouchées de céréales de maïs croquant.



**TOUT PARTAGER**  
 Pour découper un dessert  
 crémeux en **pointes**  
**impeccables**, trempez  
 la lame de votre couteau  
 dans l'eau chaude.

## tarte au beurre d'arachide gourmande

**PRÉP.** 15 min, plus le temps de réfrigération  
**DONNE** 12 portions

### ce qu'il vous faut

- ¾ tasse de chapelure de graham  
**P'tite Abeille**
- ¼ tasse de beurre, fondu
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané au Chocolat **Jell-O**
- 2 tasses de lait froid, divisées
- 125 g (½ paquet de 250 g) de fromage à la crème **Philadelphia** en bloc, ramolli
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané à la Vanille **Jell-O**
- ½ tasse de beurre d'arachide crémeux **Kraft**, divisée
- 2 tasses de garniture fouettée **Cool Whip** décongelée, divisées
- ½ carré de chocolat mi-sucré **Baker's**

### ce qu'il faut faire

**CHAUFFER** le four à 375 °F.  
**MÉLANGER** la chapelure et le beurre jusqu'à homogénéité ; presser fermement le mélange dans le fond et sur la paroi d'un moule à tarte de 9 po. Cuire au four 10 min et laisser refroidir.  
**BATTRE** au fouet la préparation pour pouding au chocolat et 1 tasse de lait pendant 2 min (le pouding sera épais). Verser sur la croûte. Ajouter graduellement le lait au fromage à la crème dans un grand bol, en battant au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter la préparation pour pouding à la vanille ; battre 2 min. Réserver 1 c. à soupe de beurre d'arachide. Ajouter le reste du beurre d'arachide au pouding à la vanille ; battre jusqu'à homogénéité. Incorporer 1 tasse de **Cool Whip**. Étaler sur le pouding au chocolat en arrêtant à 1 po de la bordure. Étaler le **Cool Whip** restant au centre de la tarte.  
**RÉFRIGÉRER** 3 heures. Au moment de servir, chauffer le beurre d'arachide réservé au micro-ondes, dans un bol convenant à cet usage, à intensité ÉLEVÉE 45 secondes ou jusqu'à ce qu'il ait fondu. Faire fondre le chocolat selon les instructions sur l'emballage. Verser le beurre d'arachide et le chocolat en filets sur la tarte.



## charlotte vanille-framboise

**PRÉP.** 30 min, plus le temps de réfrigération **DONNE** 12 portions

### ce qu'il vous faut

- 2 paquets (format 4 portions) de pouding instantané à la Vanille **Jell-O**
- 3 tasses de lait froid
- 2½ tasses de garniture fouettée **Cool Whip** décongelée, divisées
- ¼ tasse de confiture de framboises **Pure Kraft**
- 1½ c. à thé de jus de citron
- 1½ paquet (150 g par paquet) de boudoirs géants
- 1 étage de gâteau blanc (8 po de diamètre)
- 2 tasses de framboises fraîches
- 1 carré de chocolat mi-sucré **Baker's**, en copeaux
- ½ c. à thé de sucre à glacer

### ce qu'il faut faire

**BATTRE** au fouet les préparations pour pouding et le lait dans un bol moyen 2 min. Incorporer ½ tasse de **Cool Whip**. Réfrigérer.  
**MÉLANGER** la confiture et le jus de citron. Couper le gâteau en deux à l'horizontale ; tartiner le mélange de confiture sur la moitié inférieure. Mettre le gâteau dans un moule à charnière de 9 po. Placer les boudoirs à la verticale autour du gâteau, côté sucré vers l'extérieur, contre la paroi du moule ; garnir de la moitié du mélange de pouding, puis de la moitié des framboises. Couvrir du mélange de pouding restant et de l'autre moitié du gâteau. Presser légèrement sur le dessus du gâteau pour que la charlotte soit ferme.  
**ÉTALER** le **Cool Whip** restant sur le dessert ; garnir des framboises restantes et des copeaux de chocolat. Réfrigérer 3 heures. Saupoudrer de sucre à glacer au moment de servir.

**textez-moi !** Voyez une vidéo de la préparation de ce dessert sur votre téléphone intelligent : textez CHARLOTTE à 71717. Des frais de transmission de messages et de données peuvent s'appliquer.

# desserts féeriques

On hésiterait presque à les entamer car ils sont si jolis, mais allez-y ! Ce serait trop dommage de se priver d'aussi bons desserts au temps des Fêtes...

## INDEX DES RECETTES

### fudge et biscuits

	PAGE	CAL.	MAT.GR./SAT.	SODIUM	GLUC.	FIBRES	PROTÉINES
fudge croquant aux biscuits à deux étages (portion : 1 morceau, 31 g)	2	130	7/4,0	40	18	1	2
biscuits volcan aux cerises et au chocolat (portion : 1 biscuit, 37 g)	2	150	9/5,0	40	17	2	3
fournée de biscuits des fêtes (portion : 1 biscuit, 28 g)	3	110	6/3,0	65	13	0	1
chocolat chaud à la menthe (portion : 1 tasse, 250 ml)	3	130	2,5/1,5	90	28	1	1

### gâteaux fabuleux

	PAGE	CAL.	MAT.GR./SAT.	SODIUM	GLUC.	FIBRES	PROTÉINES
gâteau en smoking (portion : 1 pointe, 155 g)	4	570	27/13,0	510	81	2	6
gâteau flocons à la vanille (portion : 1 pointe, 100 g)	5	370	16/6,0	420	54	0	4
café au lait de poule (portion : ¾ tasse, 150 ml)	5	110	5/3,5	70	10	0	6

### mini gourmandises

	PAGE	CAL.	MAT.GR./SAT.	SODIUM	GLUC.	FIBRES	PROTÉINES
boules de neige au beurre d'arachide (portion : 1 boule, 25 g)	6	140	9/3,5	60	14	1	2
barres croquantes (portion : 1 barre, 40 g)	7	230	16/7,0	115	20	2	3
grignotines petits rennes (portion : ½ tasse, 125 ml)	7	130	6/2,0	140	19	1	2

### desserts féeriques

	PAGE	CAL.	MAT.GR./SAT.	SODIUM	GLUC.	FIBRES	PROTÉINES
tarte au beurre d'arachide gourmande (portion : 1 pointe, 106 g)	8	290	17/9,0	410	30	1	5
charlotte vanille-framboise (portion : 1 pointe, 112 g)	9	370	13/6,0	440	59	2	6

**VIE SAINE**

Matières grasses et matières grasses saturées mesurées en grammes

Sodium mesuré en milligrammes

Glucides mesurés en grammes

Fibres mesurées en grammes

Protéines mesurées en grammes