

LES DOUCEURS DE NOËL AUTOUR DU MONDE



Aux États-Unis, la tradition veut que le **eggnog** une boisson crémeuse à base de lait, de crème, de sucre et de jaune d'œuf soit consommée le soir de Noël. Elle est souvent aromatisée avec de la cannelle et d'autres épices selon les recettes. Certaines versions sont même servies avec du chantilly ou saupoudrées de plus d'épices pour une saveur encore plus festive.

Au Royaume-Uni, C'est le **Christmas Pudding** qui s'invite sur les tables à Noël. Traditionnellement, le pudding de Noël est préparé des semaines, voire des mois, à l'avance, afin que les saveurs aient le temps de se développer et de mûrir. Au moment de le servir, il est généralement chauffé et flambé, puis accompagné d'une sauce sucrée comme la crème anglaise. Sa dégustation est souvent accompagnée de chants de Noël et de moments chaleureux en famille.



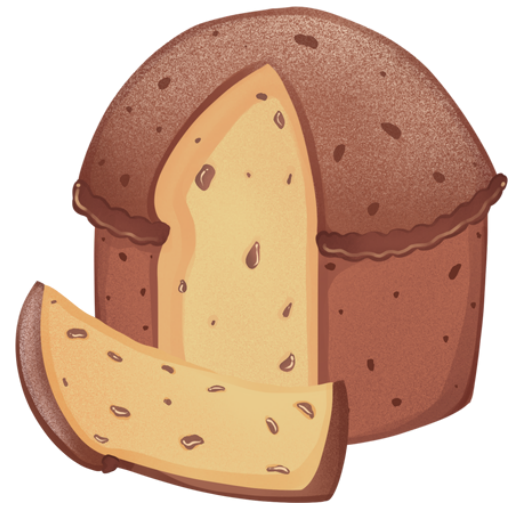
Au Mexique, ce sont les **buñuelos**, des beignets traditionnels qui sont saupoudrés de sucre, de cannelle ou trempés dans un sirop sucré avant d'être servis. Ils sont souvent dégustés pendant la période de Noël et sont appréciés en famille ou entre amis.

LES DOUCEURS DE NOËL AUTOUR DU MONDE



Chaque année en Norvège, une tradition de Noël très appréciée est la fabrication de maisons en pain d'épices, appelées "**pepperkakehus**". Les habitants reconstituent la ville de Bergen en **maisons en pain d'épices** et en biscuits de Noël. Lorsque les fêtes sont terminées, les enfants détruisent la ville à coup de marteaux !

Le **panettone** est un délicieux gâteau brioché enrichi de raisins secs, fruits confits et zestes d'agrumes. D'origine italienne, il est très populaire pendant la période des fêtes de fin d'année. Traditionnellement, le panettone est cuit dans des moules hauts, lui donnant sa forme caractéristique de dôme.



En Espagne, le dessert le plus populaire à Noël est le **Turrón**. Il s'agit d'une tablette de nougat généralement préparé à base d'amandes, de miel, de sucre et parfois de blancs d'œufs. Il existe deux types de Turrón : le dur et le mou. Il existe même des variantes au chocolat !

LES DOUCEURS DE
NOËL AUTOUR DU MONDE

Nom :

Date :

Prénom :

Classe :

Relie les pays à leurs traditions.

Royaume-uni



Ce dessert est souvent préparé 5 semaines à l'avance, afin que les saveurs se développent.

Norvège



Ce dessert en nougat est composé d'amandes entières qui sont mélangées avec du miel et dont la consistance est dure.

États-unis



Les habitants reconstituent des stades, des écoles et même des personnes en pain d'épice

Espagne



On reconnaît facilement ce gâteau car il ressemble à un dôme.

Italie



C'est une boisson crémeuse à base de lait et souvent saupoudrée de cannelle.