

# NOËL VÉGÉTARIEN

## Une pensée pour les animaux

En favorisant les menus de fêtes végétariens, vous contribuez activement à la protection des animaux et des ressources naturelles. Cette année pour le repas de fêtes, découvrez le plaisir de préparer des délices sains et gourmands pour les partager en famille et avec vos amis :

Cuisiner avec amour, c'est tout simple !  
+ d'inspirations sur

[www.noel-vege.ch](http://www.noel-vege.ch)



# Étoiles à la cannelle

## Ingrédients pour la pâte

200 g de sucre glacé  
1 cs de cannelle  
6 cs d'eau  
1 cs de jus de citron  
350 g d'amandes moulues

## Ingrédients pour le glaçage

100 g de sucre glacé  
3 cs d'eau



## Préparation

Pour la pâte mélanger le sucre glacé, la cannelle, l'eau, le jus de citron et les amandes moulues. Étaler la pâte à une épaisseur de 1 cm, faire des étoiles à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoiles.

Laisser sécher pendant 3 à 5 heures.

## Cuisson

3 à 5 min. au milieu du four à 250° C.

Trouvez encore plus de recettes végétales ainsi que des informations sur l'alimentation végétale dans la revue trimestrielle Veg-Info.

Commandez-en un exemple gratuit :

**[www.swissveg.ch/essai](http://www.swissveg.ch/essai)**

## Glaçage

Mélanger l'eau et le sucre glacé jusqu'à ce que la masse soit bien ferme. En glacer les étoiles refroidies.

**Tuyau :** Les étoiles sont délicieuses également sans glaçage.



Pour en savoir plus, voir : [www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch)  
Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur, Tel. 071 477 33 87

swissveg