

LE COIN DES ENFANTS



La nuit avant Noël

C'était la nuit avant Noël, dans la maison tout était calme. Pas un bruit, pas un cri, pas même une souris !

Les chaussettes bien sages pendues à la cheminée attendaient le Père Noël. Allait-il arriver ?

Les enfants blottis dans leur lit bien au chaud rêvaient de friandises et de jouets.

Dehors, tout à coup, il se fit un grand bruit. Je sautai de mon lit, courus à la fenêtre. La lune sous la neige brillait comme en plein jour.

Alors, parut à mon regard émerveillé, un traîneau et huit rennes conduits par un bonhomme si vif et si léger qu'en un instant je sus que c'était le Père Noël.

Plus rapides que des aigles, ses coursiers galopèrent, lui les appelait, sifflait, criait : "*Allez Fougueux, allez Danseur, Fringant et puis Renarde, en avant Comète ! Cupidon en avant, Tonnerre, Éclair, Allez ! Allez plus vite encore !*"

Traversant le ciel, les coursiers volaient au-dessus des toits, tirant le traîneau rempli de jouets.

J'entendis sur le toit le bruit de leurs sabots qui caracolaient. L'instant qui suivit, le Père Noël d'un bond descendait par la cheminée.

Il portait une fourrure de la tête aux pieds, couverte de cendres et de suie, et sur son dos, il avait une hotte pleine de jouets.

Ses yeux scintillaient de bonheur, ses joues étaient roses, son nez rouge, on voyait son petit sourire à travers sa barbe blanche comme neige.

Je n'ai pu m'empêcher de rire en le voyant et d'un simple clin d'oeil, d'un signe de la tête, il me fit savoir que je ne rêvais pas : c'était lui !

Puis, sans dire un mot, il se mit à l'ouvrage et remplit les chaussettes. Il se retourna, se frotta le nez et d'un petit geste repartit par la cheminée.

Une fois les cadeaux déposés, il siffla son attelage, puis reprit son traîneau et les voilà tous repartis plus légers.

Et dans l'air j'entendis avant qu'ils ne disparaissent :

"Joyeux Noël à tous et douce nuit".

Auteur du conte : Clément Clarke Moore

LES PETITS GATEAUX DE NOEL BELLOCEENS

500 g de farine
250 g de sucre roux
125 g d'amandes pilées
75 g de beurre
7 g de levure
3 œufs
½ cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de gingembre en poudre
¼ de cuillère à café de clous de girofle hachés
¼ de cuillère de cardamome hachée



Casser les œufs dans une terrine, mélanger avec le sucre, les amandes, la levure, les épices, le beurre ramolli puis la farine.

Pétrir la pâte et la mettre sur une planche à découper.

Etendre au rouleau puis découper avec un moule en forme d'étoile, de sapin, de cœur, de bonhomme ... que l'on peut acheter ou fabriquer soi-même avec un carton épais.

Cuire 15 mn sur une plaque beurrée à thermostat 4 (environ 150°C). Bien surveiller qu'ils ne cuisent pas trop, en fonction de l'épaisseur du gâteau, ne pas les faire trop fins.

Les décorer en famille !

Bonne dégustation et joyeuses fêtes de fin d'année !

COLORIAGE

