

Trimestriel: Janvier-Mars 2008

3,50 €

N° 1/2008

Belgique 4,00 € • Luxembourg 4,00 €
CH 6,90 FS • Canada 5,95 \$



Pâtisserie

façon grand-mère

Pâtisserie façon grand-mère



Délices

en pâte feuilletée



Le fin du fin
Les biscuits
des grandes
occasions



Fabuleuse
crème au beurre
Les meilleures
recettes de Mamie



Spécialités autri-
chiennes: Strudel,
gâteau au fromage
blanc et bien plus



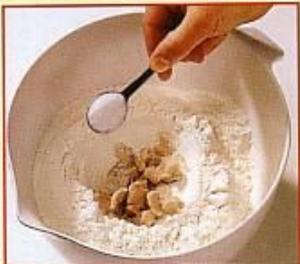
Valeur sûre et
délicieux:
les soufflés sucrés,
riches en fruits

La pâte levée

Recette:

300 g de farine, 20 g de levure du boulanger, 1/8 l de lait tiède, 30 g de beurre fondu, 30 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel, zeste d'1/2 citron non traité

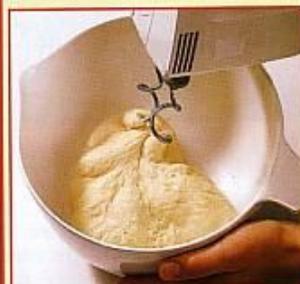
1. Tamiser la farine dans un récipient. Creuser un puits dans le milieu. Emitter la levure à l'intérieur, la mélanger avec le lait en y jetant un peu de farine



prise sur le puits. Recouvrir le levain de farine et le récipient d'un linge propre. Faire lever la pâte dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air. Lorsque la surface du levain commence



à se „craqueler“, incorporer le beurre, le sucre, l'œuf, le sel et le zeste de citron dans le levain.



Puis mélanger toute la pâte avec le batteur électrique.

Terminer de malaxer la pâte avec les mains. La pétrir jusqu'à obtenir une consistance lisse et brillante qui se détache bien des parois, et la formation de bulles d'air. Pour la deuxième levée, recouvrir à nouveau le récipient d'un linge. La pâte doit doubler de volume.



Gâteaux aux fruits cuits directement sur la plaque du four



Gâteau aux mandarines
et à la crème fraîche

Le jus d'oranges aromatise la crème fraîche et permet en même temps aux mandarines de garder leur goût juteux pendant la cuisson

Gâteau aux mandarines et à la crème fraîche

Pâte levée:

- Voir recette ci-contre
- 1 pincée de sucre à l'orange

Fourrage crémeux:

- 200 ml de lait
- 100 ml de jus d'oranges
- Zeste d'1/2 orange non traitée
- 60 g de sucre
- 2 de jaunes d'œuf
- 30 g de maïzena
- 250 g de crème fraîche épaisse

Par ailleurs:

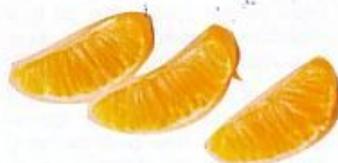
- 3 bocaux de mandarines (175 g de fruits)
- 30 g d'amandes émincées
- Beurre pour graisser le moule

1. Façonner la pâte levée en utilisant le sucre à l'orange.

2. Fourrage: porter le lait à ébullition. Délayer dans un récipient le zeste, le sucre, le jaune d'œuf et la maïzena dans le jus d'oranges. Verser ce mélange dans le lait bouillant, faire monter plusieurs bouillons. Retirer la crème de la source de chaleur et rajouter la crème fraîche épaisse. La laisser refroidir avant de la filtrer au travers d'une passoire fine.

3. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné. Déposer l'abaisse (35x35 cm) sur une plaque du four beurrée, la recouvrir d'un linge pour qu'elle lève encore une fois pendant 10 min. Egoutter les mandarines dans une passoire.

4. Piquer la pâte à la fourchette. Verser la crème uniformément. Disposer les mandarines par dessus ainsi que les amandes. Cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pendant 35-40 minutes.



Gâteau à l'abri

Pâte levée:

- Voir recette ci-contre
- 1 sachet de sucre vanillé

Crème à la vanille:

- 1/2 l de lait
- Pulpe d'1/2 gousse de van
- 100 g de sucre,
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de maïzena

Streusel:

- 150 g de farine
- 50 g d'amandes moulues
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de sucre, 100 g de beurre

Par ailleurs:

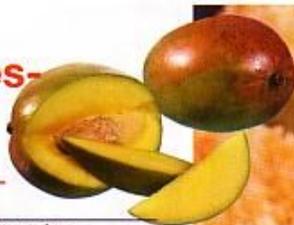
- 1 bocal d'abricots
- Beurre pour graisser le moule
- Sucre glace pour la déco

1. Façonner la pâte sur la recette en utilisant le sucre vanillé.

2. Crème à la vanille: réserver 1/8 lait. Faire bouillir le reste avec la pulpe de vanille et la moitié du sucre.

3. Verser les jaunes, la maïzena le reste de sucre dans un récipient par dessus le reste de lait. Fourner assidûment tous les ingrédients

Gâteau mangues-noix de coco



Pâte levée:

- Voir recette ci-contre
- Zeste d'1/2 citron vert (biologique)

Crème à la noix de coco:

- 500 ml de lait de coco
- 80 g de sucre
- 1 sachet de pudding vanillé
- 1 jaune d'oeuf
- 4 cl de liqueur de coco

Streusel aux noix de coco:

- 120 g de farine
- 80 g de flocons de coco
- 100 g de sucre, 100 g de beurre

Par ailleurs:

- 3 bocaux de mangues (230 g de fruits)
- Beurre pour le moule
- Cacao en poudre ou sucre glace pour la décoration

1. Façonner la pâte selon la recette en incorporant le zeste de citron.

2. Réserver 6 c.à.s de lait de coco, porter le reste à ébullition. Délayer sans grumeaux pudding en poudre, sucre, jaune, liqueur dans le lait de coco réservé, verser la préparation dans le lait bouillant tout en remuant, faire bouillir plusieurs fois. Retirer la casserole de la source de chaleur, saupoudrer



Gâteau aux mangues et à la noix de coco

un peu de sucre glace sur la surface. Laisser refroidir. Filtrer la crème au travers d'une passoire fine.

3. Mélanger la farine, les flocons de coco, le sucre, le beurre. Emietter le streusel.

4. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné (35x35 cm). La disposer sur une plaque du four légèrement beurrée. La refaire lever pendant

10 min. couverte d'un linge. Egoutter les mangues.

5. Piquer la pâte à la fourchette. Verser la crème de coco, répartir les mangues et le streusel. Cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pendant 35-40 min. Au choix, saupoudrer le cacao en poudre ou le sucre glace pour la décoration.

- crème vanille

Verser lentement la préparation dans le lait vanillé bouillant en le remuant, laisser monter plusieurs bouillons, continuer de remuer en mouvements réguliers. Retirer la crème de la source de chaleur, saupoudrer un peu de sucre glace sur la surface. La laisser refroidir, puis la filtrer au travers d'une passoire fine.



4. Streusel: mélanger farine, amandes, sucre vanillé, sucre et beurre dans un récipient et emietter le streusel avec les doigts.

5. Faire une abaisse avec la pâte (35x35 cm) sur le plan de travail fariné, la disposer sur une plaque du four beurrée, remonter les bords. Refaire lever la pâte 10 min. en la couvrant d'un linge. Egoutter les abricots.

6. Piquer la pâte à la fourchette, étaler la crème à la vanille uniformément. Répartir les abricots et par dessus le streusel. Cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pendant 35 min. environ. Puis laisser refroidir le gâteau. Au choix saupoudrer un peu de sucre glace.



Gâteau à l'abricot et à la crème vanillée

Souvenez-vous des chaussons aux pommes de votre grand-mère? Essayer de faire aussi bien n'est pas si difficile que cela. Lisez nos recettes. Si vous ne désirez pas utiliser une pâte feuilletée prête à l'emploi, vous trouverez en page 20 les phases techniques pour réaliser la recette

Friandises en pâte feuilletée

Feuilleté aux fraises

- 250 g de pâte feuilletée
- 50 g de confiture de fraises
- 100 g de sucre glace
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 6 feuilles de gélatine (transparente)
- 400 g de fraises, 60 g de sucre
- 1/2 l de crème fleurette, 50 g de sucre, 1 c.à.s. de pistaches concassées

1. Retirer la pâte de l'emballage. Superposer deux plaques et faire une abaisse avec le rouleau à pâtisserie. Puis deux disques de 28 cm de Ø y sont découpés en contournant le fond d'un moule à charnière posé dessus.

2. Réutiliser les découpes et le reste de pâte feuilletée pour réaliser le troisième disque de la même façon. Piquer les trois disques avec une fourchette, laisser reposer 15 min. Puis les faire cuire l'un après l'autre dans le four préchauffé à 220 °C pendant 8-10 minutes.

3. Chauffer la confiture de fraises. Délayer le sucre glace dans le jus de citron pour obtenir un glaçage. Badigeonner un des fonds de pâte avec la confiture chaude et le glaçage, découper immédiatement 12 parts avec un couteau bien coupant.

4. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer et la faire fondre selon le mode d'emploi. Laver un peu les fraises, retirer les pédoncules. Mixer 250 g avec le sucre. Couper en deux le reste des fraises en réservant 12 moitiés pour la décoration.

5. Batta la crème fleurette et le sucre en chantilly. Incorporer la gélatine liquéfiée dans la purée de fraises, puis la moitié de la chantilly. Etaler la moitié de la préparation avec les moitiés de fraises sur le deuxième fond. Le troisième fond est recouvert avec le reste de la crème aux fraises et posé sur le deuxième fond. Faire glisser dessus le premier fond préportionné en vous guidant avec un fond de tourtière. Introduire le reste de chantilly dans une poche à douille étoilée, placer 12 rosettes sur le gâteau et sur chacune une demie fraise. Saupoudrer le milieu avec les pistaches concassées. Pour couper les parts, il est recommandé d'utiliser une scie à pâtisserie ou un couteau à pain dentelé.

Chausson à l'abricot

- 300 g de pâte feuilletée
- 6 moitiés d'abricots (conserves)
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de confiture d'abricots
- 1/2 sachet de glaçage au citron (sachet de 200 g)
- 1-2 c.à.s. d'amandes émincées, grillées

1. Retirer la pâte de l'emballage. Superposer les plaques et faire une abaisse de 33 x 22 cm sur le plan de travail légèrement fariné. Laisser reposer 15-20 minutes.

2. A l'aide d'une roue à pâtisserie découper plusieurs carrés (11x11 cm), les badigeonner avec le

jaune d'oeuf fouetté. Poser un abricot dans le milieu de chaque petite plaque et fermer les chaussons en rabattant un angle vers son opposé. Presser légèrement les bords.

3. Déposer les chaussons sur la plaque du four aspergée d'eau. Les laisser reposer pendant env. 10 min. Puis les cuire dans le four préchauffé à 220 °C pendant 15-18 min.

4. Porter la confiture d'abricot à ébullition, en badigeonner les chaussons encore chauds. Préparer le glaçage au citron selon le mode d'emploi et le répartir abondamment par dessus. En finale, faire pleuviner les amandes.





Petits feuilletés aux fruits

- 300 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 sachet de glaçage au citron

Fourrage:

- 5 feuilles de gélatine transparente
- 3 cl de jus d'oranges
- 200 g de crème fleurette, 50 g de sucre
- 1 petite poire, 1 petite banane, 100 g de groseilles (surgelées), 100 g de mûres (surgelées)

1. Retirer la pâte feuilletée de l'emballage. Abaisser toutes les plaques en rectangles de 20x11 cm, les badigeonner avec le jaune d'oeuf battu, laisser reposer 15-20 min. Puis les faire cuire dans le four préchauffé à 220 °C (grille du milieu) pendant 15-20 min. pour obtenir une belle couleur dorée. Laisser refroidir.

2. Découper 4 parts de 5 cm dans chaque rectangle (20 parts en tout). Recouvrir la moitié du glaçage au citron délayé.

3. Fourrage: faire ramollir la gélatine pendant 5 min. environ dans de l'eau froide. L'essorer et la faire fondre dans le jus d'oranges réchauffé. Batre la crème fleurette et le sucre en chantilly. Eplucher la poire et la banane pour les découper en petits morceaux. Egoutter les groseilles et les mûres décongelées (réserver 10 mûres pour la décoration). Incorporer les fruits dans la chantilly, puis la gélatine. Recouvrir de cette préparation les 10 autres parts de pâte, poser par dessus les parts glacées au sucre. Garnir chaque petit feuilleté avec une mûre.

Pâte feuilletée

Recette:

500 g de farine, 250 ml d'eau froide, 10 g de sel,
500 g de beurre, 50 g de farine

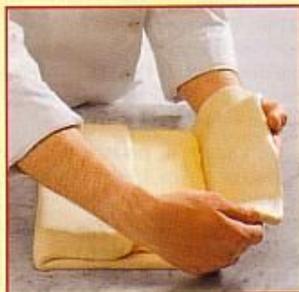
1. Première pâte: tamiser la farine sur le plan de travail, creuser une large fontaine dans le milieu. Verser l'eau froide dans la fontaine, rajouter le sel. Mélanger d'une main eau et farine du centre vers le bord tout en rejetant à chaque fois de la farine dans la fontaine en utilisant un racloir de l'autre main. Malaxer la pâte avec les deux mains jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et brillante. Recouverte d'un linge, la laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 15 min.

2. Pendant ce temps couper le beurre en petits cubes, tamiser dessus 50 g de farine et les pétrir rapidement pour qu'ils ne ramollissent pas trop. Les deux pâtes devront avoir la même consistance.

3. Abaisser la première pâte en un rectangle d'env. 30x66 cm de long et de 25x30 cm pour le mélange au beurre. Poser l'abaisse beurrée dans le milieu, badigeonner les bords avec de l'eau ou du blanc d'oeuf.



4. Plier la pâte de chaque côté par dessus la partie beurrée. L'un des bords se superposant



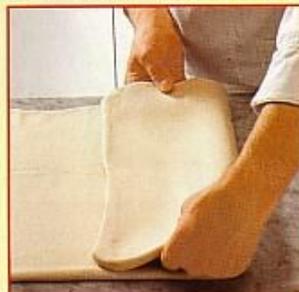
sur l'autre, presser la pâte à cet endroit. Avec les pouces, écraser les bords sur la largeur pour hermétiser le bloc et bien enfermer le beurre dans la pâte.

5. Puis abaisser le bloc de pâte en changeant de direction: de bas en haut, puis de gauche à droite, en exerçant une pression régulière. En abaissant la pâte dans les deux directions, on obtient un feuilleté

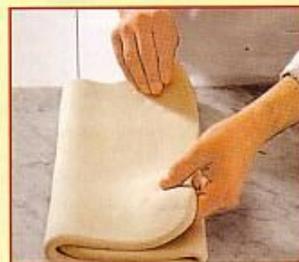
uniforme. Etaler l'abaisse pour obtenir une plaque d'env. 30x60 cm. Laisser reposer 20 min. au frais.



6. Pour le premier tour de pâte on rabat d'abord les deux premiers tiers de manière précise sans faire dé-



passer les bords. L'exactitude dans l'exécution des tours est de grande importance et décisive pour que la pâte puisse ensuite monter uniformément. Rabattre le dernier tiers. Laisser reposer la pâte 20 min. dans le réfrigérateur.



7. Deuxième tour: abaisser à nouveau la pâte, rabattre les deux bords extérieurs vers le milieu, puis plier ces deux parties l'une sur l'autre. Répéter deux fois



le premier et le deuxième tour. Laisser la pâte reposer pendant 15 min. dans le réfrigérateur entre chaque tour.



Cornets chantilly

Cornets chantilly

- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf, 1 c.à.s. de lait
- 50 g d'amandes émincées
- 1/2 tasse de sucre glace

Fourrage:

- 375 g de crème fleurette,
- 50 g de sucre

Par ailleurs:

- Cônes et cylindres métalliques
- Sucre glace pour la déco

1. Retirer la pâte de l'emballage. Faire une abaisse rectangulaire (50x30 cm env.) en variant souvent de sens. Découper 10 bandelettes de 3 cm de large et les enrouler sur chaque cône/cylindre comme le montre la photo ci-contre. Dorer la pâte de jaune d'oeuf et presser les amandes émincées dans les parties creuses. Déposer les formes (Ourlet en dessous) sur une plaque du four aspergée d'eau. Laisser reposer pendant 15 min. environ.

2. Puis les faire cuire et dorer dans le four préchauffé à 200 °C pendant 15-18 min. Dégager les cornets des formes tant qu'ils sont encore chauds, les laisser refroidir avant de les fourrer.

3. Fourrage: battre la crème fleurette et le sucre en chantilly. Remplir une poche à douille et fourrer

les cornets/cylindres. Les poudrer de sucre glace, servir médiatement, car c'est à ce moment-là qu'ils sont les meilleurs. On peut varier le fourrage en incorporant un coulis de fraise ou de framboises dans la chantilly.

La bonne méthode



1. Badigeonner les bandelettes d'un mélange lait/jaune d'oeuf en épargnant les bords. Enroulage en forme de spirale



2. Presser les bandelettes aux deux extrémités. Redorer avec du jaune d'oeuf

Caissette à l'abricot

Pâte feuilletée prête à l'emploi ou réalisée selon la recette. Faire une abaisse de 4-5 mm d'épaisseur et découper plusieurs carrés (10 x 10 cm). Les badigeonner avec un **jaune d'oeuf** et poser un **1/2 abricot** dans le milieu. Faire une abaisse fine avec le reste de pâte, y découper des bandelettes de 1 cm de large avec une roue dentelée et couvrir chaque abricot d'un croisillon. Les badigeonner également avec du **jaune d'oeuf** et laisser reposer les caissettes pendant 15 min. env. Les faire cuire et dorer dans le four préchauffé à 210 °C pendant 15-18 min. Abricoter les caissettes et répartir les **amandes** émincées et grillées.

Fricandises en pâte feuilletée

Palmiers

Caissettes à l'abricot

Eoliennes

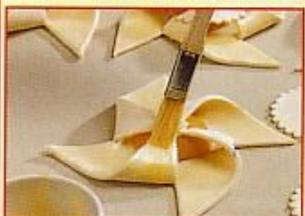
Eoliennes

Pâte prête à l'emploi ou réalisée selon la recette, faire une abaisse de 4-5 mm d'épaisseur, en découper plusieurs carrés (11x11 cm). Les dorer au **jaune d'oeuf**, y déposer une **moitié d'abricot** (conservé). Inciser chaque carré depuis les angles jusqu'à l'abricot à l'aide d'une roue à pâtisserie ou d'un couteau. Rabattre un angle sur deux vers le centre en fixant la pâte par pression. Dorer au **jaune d'oeuf**. Faire une abaisse fine avec le reste de pâte, y découper des rondelles (4-5 cm Ø), en déposer une sur chaque éolienne. Temps de repos: 30 min. env. Cuisson dans le four préchauffé à 220 °C pendant 15 min. environ. Abricoter et glacer les éoliennes.

La bonne méthode:



1. Dorer les carrés de pâte avec du **jaune d'oeuf** et poser la moitié d'abricot au centre.



2. Faire 4 incisions à partir de chaque angle vers le centre, rabattre un angle sur deux.

Palmiers

600 g de pâte feuilletée prête à l'emploi, faire une abaisse (45-30 cm) en saupoudrant du **sucre** et en retournant l'abaisse plusieurs fois pour que le sucre se répartisse bien dans la pâte. Compter env. 200 g de **sucre** pour la quantité de pâte indiquée. Enrouler les deux bords du côté large vers le milieu (voir photo ci-contre) et plier les deux parties l'une sur l'autre. A partir de ce bloc (30 cm de long) découper 20 bandelettes (15 mm de large), les déposer sur une plaque du four et laisser reposer 15 min. env. Cuisson dans le four préchauffé à 220 °C pendant 10 min. env. Les retourner avec une spatule pour permettre au sucre de caraméliser sur les deux côtés.

La bonne méthode:



1. Enrouler les deux bords du côté large vers le milieu, puis plier les deux parties l'une sur l'autre.



2. Découper 20 bandelettes de 15 mm de large dans le bloc de pâte (30 cm de long).

Vive la prochaine surprise- partie

Paquet surprise de Pâques au massepain et au yaourt

Pâte à biscuit:

- 200 g de beurre, 250 g de sucre
- 6 oeufs, séparés, 1 pincée de sel
- Zeste d'une orange non traitée
- 100 g de noisettes moulues
- 100 g d'amandes moulues
- 150 g de farine, 1 c.à.c de levure chimique
- 200 g de chocolat noir doux-amer, haché

Crème massepain-yaourt:

- 8 feuilles de gélatine, 100 ml de lait
- 150 g de massepain
- 200 g de yaourt nature
- 150 g de mascarpone
- 2 sachets de sucre vanillé
- 80 ml de jus d'oranges
- 200 g de crème fraîche

Décoration:

- 100 g de crème fraîche
- 200 g de massepain
- 30 g de sucre glace
- Couleur alimentaire, jaune
- Oeufs de Pâques multicolores
- Papillons en chocolat
- Lapins en sucre

Par ailleurs:

- Beurre et chapelure pour le moule

1. Fouetter le beurre et le sucre en mélange mousseux, incorporer peu à peu les jaunes d'oeufs, le sel, le zeste d'orange, les noisettes, puis la farine et la levure tamisées ensemble. Batta les blancs en neige ferme, les introduire dans la préparation, en dernier les pépites de chocolat. Verser uniformément la pâte dans un moule à charnière (26 cm Ø) beurré et chemisé de chapelure. Cuisson dans le four préchauffé (grille du milieu) à 195 °C pendant 60-65 min. Couvrir le biscuit en cours de cuisson si nécessaire. Le laisser refroidir toute une nuit.

2. Démouler le biscuit. Découper un rectangle de 16x18 cm et le diviser en deux.

3. Crème: ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Couper le massepain en petits morceaux, les délayer dans le lait qui est chauffé lentement, puis fouetté pour devenir crémeux. Laisser tiédir. Verser la préparation dans un récipient, rajouter et mélanger le yaourt, le mascarpone, le sucre vanillé et le jus d'oranges pour obtenir une crème homogène. Essorer la gélatine, la faire fondre selon le mode d'emploi et l'incorporer dans la crème. Peu avant la gélification, battre la crème en chantilly et la mélanger dans la crème.

4. Poser le premier fond sur un plat. Découper deux bandes de 7 cm de large, et de 16 et 18 cm de longs dans un carton résistant. Coller les côtés pour former un rectangle qui entoure le biscuit en guise de

cerle à pâtisserie. Verser la moitié de la crème sur le fond. Poser le deuxième fond, puis verser le reste de crème. Poser le troisième fond. Laisser le biscuit se raffermir dans le réfrigérateur pendant 3-4 heures. Détacher le cercle en carton. Batta la crème en chantilly et en enrober tout le biscuit.

5. Pétrir le massepain avec le sucre glace et introduire la couleur jaune. Sur le plan de travail saupoudré de sucre glace, faire une abaisse de dimension légèrement supérieure à celle du „biscuit paquet" et „emballer" entièrement. Terminer par la décoration de Pâques au gré de votre imagination.

Paquet surprise
de Pâques au
massepain et au yaourt

Biscuits, strudels et crêpes

Le fournil autrichien

L'Empire autrichien n'existe plus depuis plus de 90 ans – malgré tout le culte des grands pâtissiers et des entremets à base de farine est toujours vivant. Ce qui est bien compréhensible. Car dans quel autre pays en trouve-t-on autant et aussi délicieux!



Biscuit Pu

fourrées ien

Biscuit Puszta

Pâte:

- 7 oeufs, 200 g de sucre
- Jus d'un demi citron
- 100 g de farine

1er fourrage:

- 100 g de sucre, 3 c.à.s d'eau
- 200 g de chocolat de couverture

2ème fourrage:

- 500 g de crème fleurette
- 100 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

Décoration:

- 125 g de crème fleurette, 1 c.à.s de sucre glace
- 12 cerises confites

Par ailleurs:

- Beurre pour graisser le moule

1. Fouetter les oeufs, le sucre et le jus de citron dans un récipient. Introduire peu à peu la farine. Verser uniformément 1/5 de la pâte dans un moule à charnière beurré (26 cm Ø). Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C pendant 8-10 min. (contrôle visuel), laisser un peu refroidir et démouler le biscuit. Faire cuire ainsi encore 4 fonds de biscuit, rebeurrer le moule à chaque fois.

2. 1er fourrage: verser le sucre dans l'eau, porter à ébullition. Casser le chocolat de couverture en petits morceaux, le faire fondre en le mélangeant dans le sucre fondu, laisser monter un bouillon, continuer de mélanger jusqu'à épaississement. Retirer la casserole de la source de chaleur, remuer la couverture pendant qu'elle refroidit un peu.

3. 2ème fourrage: battre en chantilly la crème fleurette avec les deux sucres.

4. Disposer les biscuits l'un à côté de l'autre sur le plan de travail et répartir uniformément le 1er fourrage par dessus. Puis les 3/4 de la crème chantilly sur 4 fonds, que l'on superpose ensuite. Poser en dernier celui recouvert uniquement de chocolat. Déguiser le biscuit tout entier avec le reste de chantilly.

5. Décoration: faire une chantilly avec la crème et le sucre. Remplir une poche munie d'une grosse douille. Préinciser 12 parts sur le biscuit et expulser une petite rosette sur chaque part. Poser une cerise confite par dessus.



Strudel aux cerises

Strudel aux cerises

Pâte:

- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 c.à.s d'eau
- 1/2 c.à.s. de vinaigre
- 2 c.à.s. 1/2 d'huile

Fourrage:

- 1 kg de griottes
- 250 g de sucre
- 1 c.à.c de cannelle
- 2 c.à.s de beurre fondu
- 50 g de chapelure
- 2 c.à.s de crème fraîche

Par ailleurs:

- Beurre fondu pour le badigeon
- Sucre glace pour la déco

1. Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser un puits. Y verser l'eau, le sel, le vinaigre et l'huile. Malaxer les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Emballer la pâte dans du film alimentaire, la laisser reposer au chaud pendant 20 min. environ.

2. Pendant ce temps, laver et dénoyauter les cerises, les couper en deux. Saupoudrer sucre et cannelle par dessus.

3. Abaisser la pâte (Voir recette „Strudel aux abricots“), la badigeonner avec le beurre fondu. Répartir les cerises, par dessus la chapelure et la crème fraîche

en épargnant 5 cm sur le devant de l'abaisse et 3 cm sur les côtés. Rabattre le bord libre par dessus les cerises et enrouler le strudel en s'aidant du torchon. Enfoncer les bordures des deux côtés pour hermétiser le fourrage avec les cerises.

4. Disposer le strudel sur la plaque du four à l'aide d'une grande spatule large et le badigeonner abondamment de beurre fondu. Cuisson dans le four préchauffé à 220 °C pendant 30 min. environ. Laisser refroidir et saupoudrer le sucre glace. Servir le strudel sans attendre, de préférence encore tiède.

François-Joseph Ier (1830-1916), Empereur d'Autriche et Roi de Hongrie, a signé la photo (Prise et retravaillée à la couleur par Charles Scolik) de sa propre main



Photo de la famille impériale à Gödöllő (Hongrie) pendant les vacances d'été de 1868. A cette époque le monde de „Sissi“ était encore intact

Tarte fromage blanc-abricots

- 400 g de pâte feuilletée
- 700 g de moitiés d'abricots (conserve)
- 20 g d'amandes moulues

Fourrage:

- 100 g de fromage blanc
- 70 g de sucre
- 10 g de pudding vanillée
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 4 jaunes d'œufs
- Un peu de zeste de citron (biologique)
- 1 pincée de sel
- 250 g de crème fleurette

Par ailleurs:

- 1/2 sachet de glaçage
- Papier sulfurisé et haricots secs pour la cuisson à blanc

1. Sortir la pâte de l'emballage. Faire une abaisse d'env. 2 cm d'épaisseur sur le plan de travail fariné. La mettre dans une tourtière (26 cm Ø). Plier la pâte qui dépasse par dessus le bord du moule en pressant un peu (Pour compenser la contraction de la pâte durant la cuisson). Pi-

quer plusieurs fois le fond avec une fourchette. Chemiser le fond avec du papier sulfurisé, y répartir les haricots secs et faire la cuisson à blanc dans le four préchauffé à 180 °C pendant 25 min. environ. A la sortie du four, retirer le papier et les haricots.

2. Bien égoutter les abricots. Répartir les amandes et déposer les moitiés d'abricots, coupe vers le haut, en les imbriquant les uns aux autres. Première cuisson dans le four préchauffé à 170 °C pendant 15 min.

3. Mélanger le sucre, la poudre vanillée pour pudding, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le zeste de citron et le sel. Chauffer la crème à 80 °C env. et l'incorporer dans la préparation. Verser la crème sur les abricots et recuire la tarte à 170 °C pendant encore 35 min. env. Laisser refroidir. Egaliser le bord en le coupant à ras.

4. Préparer le glaçage selon le mode d'emploi et le verser sur la tarte. La démouler et servir aussitôt.

Dans les cuisines du début du 20e siècle aucun geste n'était possible par "presse bouton". Faire chauffer la cuisinière, battre les blancs en neige, tout se faisait manuellement



Tarte fromage blanc abricot

Tarte de Linz à l'abricot

Pâte:

- 500 g de farine, sel
- 200 g de sucre, 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre

Fourrage:

- 450 g de confiture d'abricots
- 4 cl de rhum
- 150 g d'amandes moulues

Par ailleurs:

- Farine à saupoudrer
- 1 œuf entier, fouetté
- Sucre

1. Pétrir rapidement les ingrédients de la pâte avec les mains froides. Emballer la boule de pâte dans de l'alu. Laisser reposer 30 min. au frais.

2. Mélanger la confiture, le rhum et les amandes.

3. Prendre 2/3 de la pâte, faire une abaisse de 6 mm d'épaisseur. Tamiser la farine sur la plaque du four (43x33 cm), poser l'abaisse sur les 3/4 de la surface de la plaque. Etaler uniformément la confiture. Couvrir les bords de la plaque avec des bandes de papier sulfurisé, pour que le gâteau se détache bien après la cuisson.

4. Faire une abaisse de 2 d'épaisseur avec le reste de pâte, en découper à la roulette des bandes larges d'1 cm 1/2, recouvrir le fourrage d'une grille. La dorer avec l'œuf fouetté, saupoudrer le sucre. Cuisson dans le four préchauffé à 220 °C (grille milieu) pendant 45 min. env. À la sortie du four, dégager le papier et trancher des parts. Servir chaud.

L'astuce de mamie

La tarte de Linz à l'abricot est en fait la „grande soeur“ de la fameuse tarte de Linz. Bien recouverte d'un film fraîcheur, elle se garde très bien pendant toute une semaine. L'histoire raconte qu'un confiseur de Linz, Konrad Vogl, inventa cette tarte de pâte sablée fourrée de confiture de groseilles et garnie d'une grille en pâte.



Le fournil autrichien



Omelette royale fourrée
au fromage blanc

Omelette royale fourrée au fromage blanc

Pâte:

- 100 g de farine, 2 oeufs
- 1 pincée de sel, 1 c.à.c de sucre
- 1 c.à.s d'huile, 1/8 l de lait
- 60 g de crème fleurette

Fourrage:

- 50 g de beurre mou
- 100 g de sucre, 1/4 c.à.c de sel
- Zeste d'un citron biologique
- 2 oeufs (jaunes/blancs séparés)
- 1 c.à. s de rhum brun
- 50 g de raisins secs
- 2 c.à.s de liqueur d'abricots
- 400 g de fromage blanc

Crème royale:

- 1 oeuf, 60 g de crème fleurette, 1 c.à.s de sucre

Par ailleurs:

- Beurre pour le moule
- 20 g de flocons de beurre
- Sucre glace

1. Pâte à crêpes: tamiser la farine dans un récipient, rajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué. Bien les mélanger en une pâte homogène. La laisser reposer 1 heure environ, puis la refouetter à nouveau.

2. Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude. Réaliser les crêpes avec une petite louche de pâte pour chacune. Tourner la poêle pour que la pâte recouvre bien tout le fond et qu'elle soit fine. Faire dorer les crêpes des

deux côtés. Si, entretemps, la pâte s'épaissit dans le saladier, rajouter un peu de lait. Réserver les crêpes sur un plat.

3. Crème royale: fouetter l'oeuf, la crème et le sucre.

4. Fourrage: procéder comme indiqué sur les photos 1 à 3 ci-contre.

5. Réaliser l'omelette selon les photos 4 et 5.

6. Faire cuire l'omelette dans le four préchauffé à 200 °C pendant 25 min. environ. Retirer du four, saupoudrer le sucre glace et servir immédiatement.

La bonne méthode:



1. Faire un mélange moussueux avec beurre, sucre, sel, zeste de citron. Rajouter les jaunes.



2. Incorporer les raisins secs trempés dans le rhum, la liqueur et le fromage blanc.



3. Battre les blancs en neige avec le sucre restant. Les incorporer lentement.



4. Fourrer les crêpes avec la préparation, les enrouler et les couper en trois morceaux.

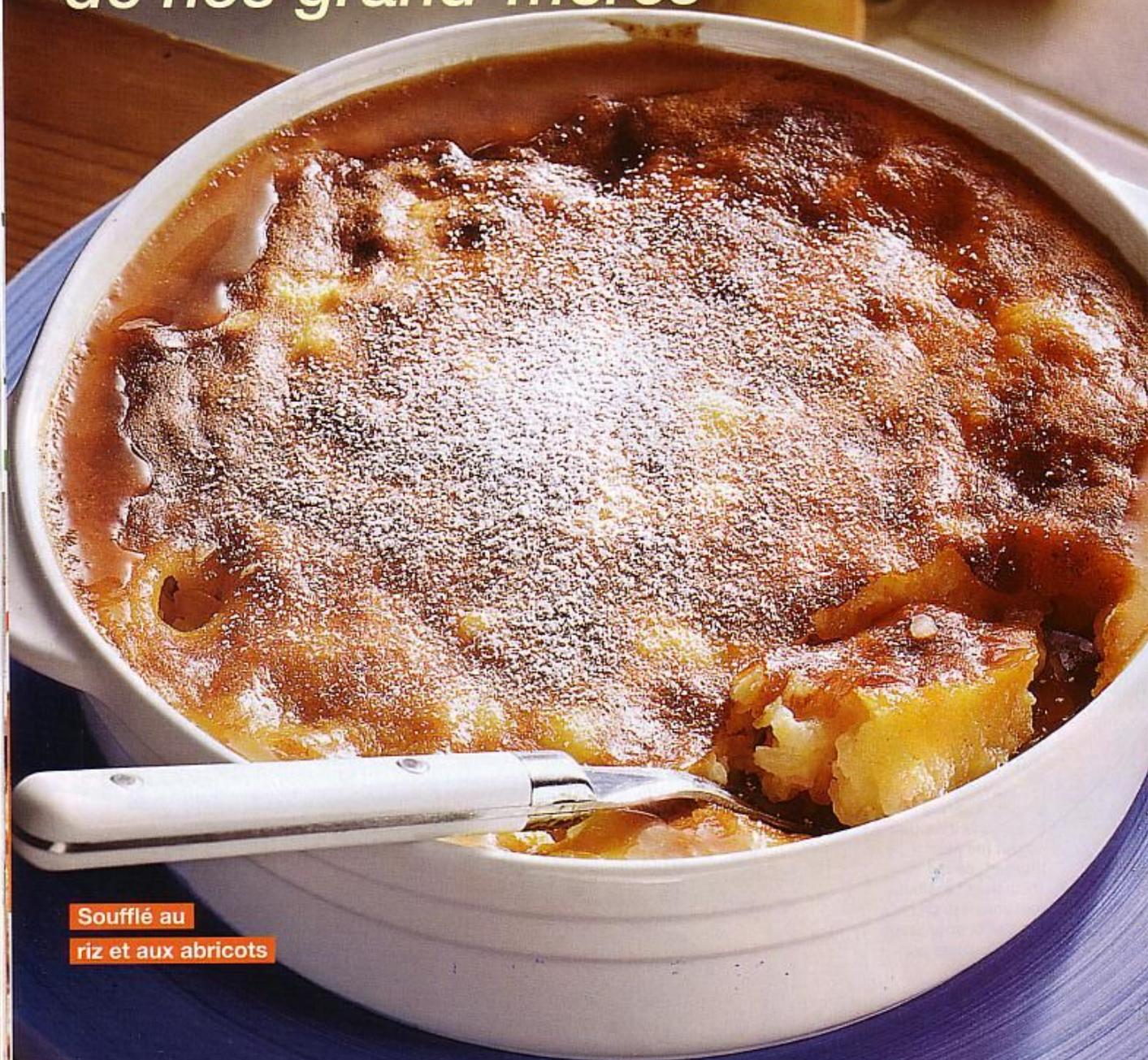


5. Placer verticalement les parts de crêpes fourrées dans un moule beurré. Verser la crème royale par dessus. Cuisson comme indiqué ci-après

Le soufflé

*Les repas sucrés
cuits dans le four*

**Une spécialité
de nos grand-mères**



**Soufflé au
riz et aux abricots**

Soufflé au riz et aux abricots

Préparation au riz:

- 1/2 l de lait
- Pulpe d'1/2 gousse de vanille
- 1/2 c.à.c de sel
- 150 g de riz à grains ronds
- 60 g de beurre, 60 g de sucre
- 3 oeufs, séparés

Abricots:

- 700 g d'abricots bien mûrs
- 80 g de sucre
- Jus et zeste d'un citron non traité
- 4 cl de liqueur d'abricots

Par ailleurs:

- Beurre pour graisser le moule
- 30 g d'amandes effilées
- Sucre glace

1. Dans une casserole porter à ébullition le lait avec pulpe de vanille et sel. Y jeter doucement le riz tout en remuant, le faire cuire et gonfler à faible chaleur pendant 20-30 min. Retirer la casserole et laisser le riz refroidir.

2. Fouetter le beurre en mélange mousseux avec 30 g de sucre. Rajouter et incorporer les jaunes l'un après l'autre. Verser la préparation dans le riz. Battre les oeufs en neige très ferme en y faisant ruisseler le sucre. Introduire lentement les blancs dans le riz.

3. Blanchir les abricots, les peler, les couper en deux pour les dénoyauter. Briser cinq noyaux et récupérer l'amande. Déposer les abricots, le sucre, le jus et le zeste de citron dans une casserole. Rajouter la liqueur et les amandes d'abricots. Faire bouillonner pendant 5 min, environ et laisser refroidir.

4. Disposer les abricots dans un plat à soufflé (24 cm Ø), saupoudrer les amandes effilées. Puis, répartir uniformément le riz. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 30-40 min. Couvrir le soufflé d'une feuille d'aluminium quand la moitié du temps est écoulée car il brunit très vite. Tamiser le sucre glace sur le dessus avant de servir.

La bonne méthode:



Répartir uniformément le riz au lait sur les abricots et les amandes effilées



Soufflé
d'Edenkoben

Ce soufflé aux abricots recouvert d'un baïser est une spécialité de la ville d'Edenkoben située au sud de la Route des Vins de Moselle dans le Palatinat allemand. Inutile de dire que ses habitants accompagnent ce soufflé d'un bon vin de la région

Soufflé d'Edenkoben

- 1 natte de 500 g du boulanger
- 1/2 l de lait
- 4 oeufs, séparés
- 1/2 c.à.c de cannelle
- 60 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre, 40 g de raisins de Corinthe
- 1 grande boîte de conserve d'abricots
- 2 cl de liqueur d'abricots
- 90 g de sucre

Par ailleurs:

- Beurre et chapelure pour le moule, 20 g d'amandes émincées, grillées

1. Découper la natte en tranches très fines. Faire chauffer le lait. Le retirer de la source de chaleur, rajouter les jaunes et la cannelle.

2. Disposer les tranches de natte dans un récipient, verser la préparation par dessus. Laisser absorber le mélange durant 10 min. Rajouter le beurre, le sucre, battre le tout avec le mixer pour qu'ils soient homogène. Rajouter les raisins, battre à nouveau la préparation.

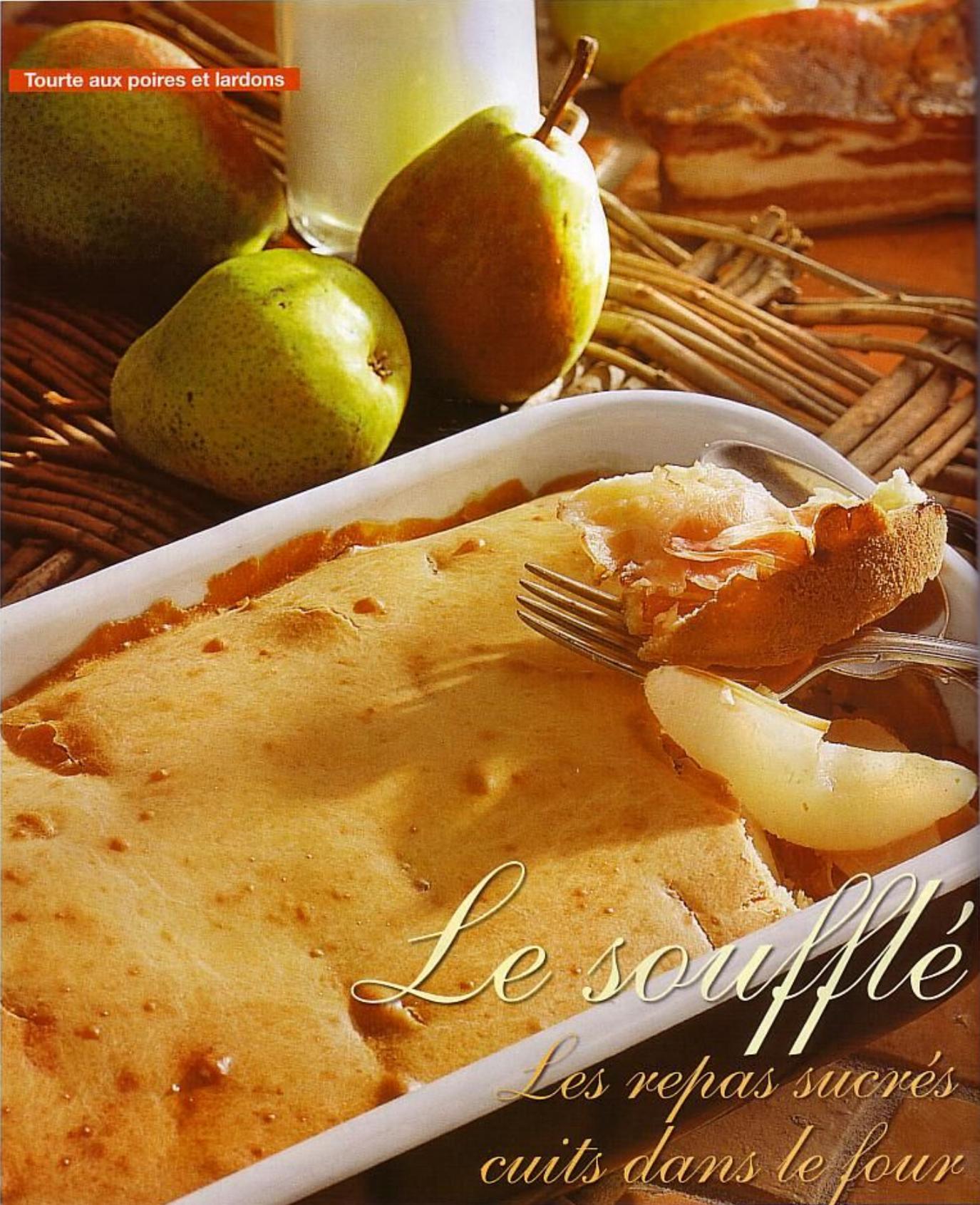
3. Chemiser un plat oval de beurre et de chapelure. Verser uniformément la préparation. Cuisson dans

le four préchauffé à 190 °C (Grille du milieu) pendant 30 minutes.

4. Faire égoutter les abricots dans une passoire, les réduire en purée avant d'y mélanger la liqueur.

5. Battre les blancs en neige en y faisant pleuviner le sucre peu à peu.

6. Sortir le soufflé du four, le déglaiser avec les blancs en neige. Le remettre sous la chaleur du grill ou augmenter la chaleur supérieure du four pour le faire dorer. Garnir d'amandes émincées.



Tourte aux poires et lardons

Le soufflé

Les repas sucrés
cuits dans le four

Tourte aux poires et aux lardons

- 600 g de poires
- 300 g de lard fumé (doux)
- 100 g de beurre, 60 g de sucre
- 1 pincée de sel, 4 oeufs
- 450 g de farine
- 2 c.à.c de levure chimique
- 1/4 l de lait, beurre pour le moule

1. Evider les poires et les couper en huit filets. Couper le morceau de lard en tranches très fines, couper encore en deux la moitié des tranches. Graisser un moule rectangulaire, chemiser le fond avec les tranches de lard entières. Répartir ensuite les poires et les petites tranches de lard en les imbriquant rangée par rangée.

2. Pâte: battre le beurre, le sucre et le sel en mélange mousseux. Incorporer un à un les oeufs. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique que l'on incorpore dans la préparation en alternant avec le lait. Repartir la pâte sur les poires. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C durant 35-40 min. en contrôlant le brunissement.

Bon à savoir

Ce soufflé sucré-salé, aux poires et au lard, est une spécialité danoise et des pays du Nord, en particulier du nord de l'Allemagne. Plat bon marché et très apprécié des grands et des petits.

Soufflé à la compote de pommes

Compote de pommes:

- 1 kg de pommes, 100 ml d'eau
- Sucre (sucrer selon l'envie)
- Un peu de cannelle (au choix)

Nappage:

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 5 oeufs, séparés
- 125 g de chapelure
- 200 g de crème fleurette

1. Eplucher, couper les pommes en quatre, les évider, les recouper en petits morceaux, les faire cuire dans un peu d'eau pendant 10 min. env. Mixer les pommes en compote, réajuster éventuellement le goût avec sucre et cannelle. Verser la compote dans un moule à soufflé.

2. Mélanger le beurre et le sucre, incorporer les jaunes un à un, puis la chapelure et les blancs battus en neige ferme.

3. Verser la préparation sur la compote, puis la crème. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 50-60 minutes.

Voici une recette de grand-mère on ne peut plus économique. Une compote de pommes nappée d'une mousseline aux oeufs et en finale de crème liquide. Le tout cuit au four. Bon appétit!

Soufflé à la compote de pommes



Soufflé de millet aux pommes

- 250 g de millet
- 3/4 l de lait
- 1/2 c.à.c de sel
- 500 g de pommes
- 2 c.à.s de miel
- 2 oeufs, séparés
- 50 g de sucre
- Zeste d'un citron non traité
- 1 c.à.s de beurre
- 2 c.à.s rase de raisins secs
- Un peu de sucre glace

Par ailleurs:

- Beurre pour graisser le moule

1. Rincer le millet à l'eau tiède dans une passoire. Laisser égoutter. Porter le lait salé à ébullition, y verser le millet et le faire cuire pendant 20 min. env. à faible chaleur. Remuer de temps en temps.

2. Eplucher, couper les pommes en quatre, les évider, couper finement

les quarts en deux lunes, couler un peu de miel par dessus.

3. Mélanger la moitié du sucre dans les jaunes d'oeufs et le zeste de citron en une consistance crémeuse. Battre les blancs en neige en rajoutant le reste de sucre. Incorporer l'une après l'autre les deux préparations dans le millet.

4. Répartir uniformément la moitié du millet dans un moule oval beurré, répartir les pommes et les raisins secs par dessus. Puis rajouter le reste de millet et par dessus le beurre en flocons. Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C (grille du milieu) durant 50 min. env. Servir le soufflé saupoudré de sucre glace, accompagné de préférence avec une crème à la vanille ou un sabayon.



Soufflé de millet aux pommes

Les genouillons

La particularité de ces beignets c'est leur forme en assiette creuse. Dans certaines régions on les appelle „les genouillons“, et on raconte que les paysannes les étiraient sur leur genoux pour que le fond soit aussi fin que possible

Les beignets au carnaval

Recettes simples

Les genouillons

Pâte levée:

- 500 g de farine, 30 g de levure du boulanger
- 50 g de sucre, 1/4 l de lait tiède
- 100 g de beurre, 1 oeuf, 1/2 c.à.c de sel
- Zeste d'un 1/2 citron non traité
- 1 pincée de piment et de gingembre en poudre

Par ailleurs:

- 1 l d'huile de pépins de raisin
- Sucre glace pour la finition



Au lieu d'utiliser la branche pour pétrir du batteur électrique, pourquoi ne pas essayer la méthode de nos grand-mères, qui consiste à jeter vigoureusement la pâte sur le plan de travail, au moins 50 fois! Le résultat en vaut la peine: l'élasticité de la pâte est bien supérieure.

1. Tamiser la farine dans un récipient, creuser un puits dans le milieu. Emitter la levure à l'intérieur, rajouter le sucre. La délayer avec le lait et y faire tomber du bord un peu de farine. Saupoudrer le levain de farine, le faire lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, couvert d'un linge, pendant 15 min. env. jusqu'à ce qu'il commence à se craqueler.

2. Faire fondre le beurre, le battre en rajoutant oeuf, sel, zeste de citron, poudre de piment et de gingembre pour obtenir un mélange mousseux. L'introduire dans le levain avec une spatule. Puis battre la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse, brillante, forme des bulles d'air et se détache de la paroi. Couvrir à nouveau, la faire lever pendant 15 min. env.

3. Diviser la pâte en petites boules roulées dans les mains farinées, faire un creux avec la paume de la main, avec les pouces tirer la pâte de l'intérieur vers l'extérieur en formant un bord. Les faire frire comme indiqué sur la photo ci-contre. Les sortir avec un écumeoire, les poser sur une feuille d'essuie-tout et saupoudrer le sucre glace par dessus.

Certains beignets sont réalisés à partir d'une pâte levée, d'autres à partir d'une pâte à choux – mais tous ont une chose en commun: ils sont frits à l'huile – et c'est surtout pendant le carnaval qu'ils ont vraiment la cote

La bonne méthode:



1. Creuser et étirer la pâte en formant un bord. Le centre du beignet est très fin. Les laisser lever encore 15 min. sur le plan de travail fariné.



2. Faire frire et bien dorer dans l'huile à 175°C 2-3 beignets des deux côtés.

Servis dès la cuisson, les beignets à la douille sont certes un petit pécher calorifique, mais il en vaut la chandelle. Avec ou sans sucre glace. Variante plus raffinée: on les déguise, encore chauds, de confitures d'abricots chauffées auparavant. Un vrai délice!



Pâte à choux:

- 1/4 l de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.c de sucre
- 230 g de farine
- 5-7 oeufs

Glaçage:

- 100 g de gelée d'abricots
- 100 g de fondant avec 2 cl de rhum

Par ailleurs:

- Graisse végétale pour le papier sulfurisé et la friture



Pets de nonne cannelés

Pets de nonne cannelés

1. Porter le lait salé à ébullition avec le beurre en remuant constamment. Verser la farine tamisée d'un seul coup dans le lait bouillant et continuer de bien remuer.

2. Tourner et remuer la préparation dans la casserole jusqu'à pouvoir former une boule qui doit se détacher du fond qui se recouvre d'une couche blanchâtre. A ce moment-là, mettre la pâte immédiatement dans un récipient, la faire un peu tiédir, la recouvrir d'un linge pour éviter la formation d'une peau.

3. Incorporer un oeuf dans la pâte, quand il est parfaitement mélangé,

incorporer le deuxième et procéder ainsi de suite avec les autres oeufs. La pâte doit être molle, mais encore assez ferme pour être modelée et cannelée par l'embout à meringues de la poche à douille.

4. Découper une feuille de papier sulfurisé (un peu plus grande que le fond de la poêle), étaler la graisse végétale ramollie. Mettre la feuille dans le réfrigérateur pour qu'elle durcisse, les beignets adhéreront mieux. Suivre les étapes 1 et deux des photos ci-contre.

5. Pour éviter la formation d'une peau sur la pâte qui provoque la

levée irrégulière des beignets qui alors se fendillent, faire frire les beignets sans attendre dans la graisse végétale très chaude.

6. Retourner avec précaution la feuille sur laquelle se trouvent les beignets, et décoller un à un les beignets au dessus de la poêle. Faire la friture comme indiqué ci-contre. Puis les faire égoutter sur une grille à pâtisserie.

La bonne méthode:



1. La pâte à choux doit être de consistance onctueuse, mais pas trop molle, pour pouvoir être cannelée par l'embout.



2. Introduire la pâte dans une poche avec l'embout à meringues, et former les beignets sur le papier sulfurisé, en respectant une certaine distance entre eux.



3. Faire frire les beignets pendant 3 min d'un côté dans la graisse végétale très chaude (180 °C), à couvercle fermé.



4. Retourner les beignets avec une fourchette, faire dorer l'autre côté, sans couvercle, pendant le même temps.

Crêpes pièce montée



Crêpes pièce montée

Pâte:

- 250 g de farine, 30 g de cacao
- 200 ml de lait
- 4 Eier, 60 g de sucre
- Beurre pour cuire les crêpes

Crème au citron:

- 1/4 l d'eau
- Zeste d'1/2 citron non traité
- Zeste d'1/4 d'orange non traitée
- 160 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 2 oeufs, séparés
- 40 ml de jus de citron et de jus d'oranges

Décoration:

- 250 g de crème fleurette, 30 g de sucre
- 7 suprêmes d'oranges
- 3-4 griottes fraîches ou en conserve
- Bâtonnets en chocolat

1. Tamiser la farine et le cacao dans un récipient. Incorporer le lait mélangé aux jaunes d'œufs. Laisser reposer la pâte recouverte 20 min. env. Battre les blancs en neige en y faisant ruisseler le sucre, les mélanger dans la pâte.

2. Chauffer un peu de beurre dans une poêle (22-24 cm Ø). Verser 1/4

de la pâte, la répartir uniformément et en faire une crêpe. Procéder de même avec le reste de pâte pour réaliser trois autres crêpes.

3. Crème au citron: dans une casserole porter à ébullition l'eau, les zestes et 60 g de sucre. Mélanger la maïzena, les jaunes d'œufs et les deux jus. Puis introduire le mélange dans l'eau bouillante en remuant bien avec le fouet jusqu'à ce que la crème soit liée. Battre les blancs en neige avec le reste de sucre et les jeter dans la crème tout en continuant à remuer.

4. Aligner trois crêpes sur le plan de travail et y répartir la crème à part égale, en uniformisant la surface. La laisser se raffermir. Puis superposer les trois crêpes l'une sur l'autre. Poser la quatrième crêpe par dessus. Mettre la pièce montée pendant 30 min. environ dans le réfrigérateur.

5. Fouetter la crème et le sucre en chantilly, remplir une poche à douille de forme étoilée et former de belles rosettes cannelées sur le dessus du gâteau. Décorer avec les filets d'oranges, les griottes et les bâtonnets en chocolat.



Kougloff à l'ananas et aux figues

Si les gâteaux du dimanche faits par nos mamies étaient plutôt opulents, ceux faits en semaine par contre visaient la simplicité. Les ingrédients sont bon marché, les recettes rapides à réaliser et c'est garanti, tout les adeptes de pâtisserie en raffolent.

Mamie fait Pâtisserie



Petits biscuits roulés

Kougloff à l'ananas et aux figues

- 200 g de beurre, 175 g de sucre
- 4 oeufs, séparés
- 250 g de farine
- 125 g de maïzena
- 3 c.à.c de levure chimique
- 100 g de figues
- 125 d'ananas confits

Par ailleurs:

- 1 c.à.s de margarine
- 3 c.à.s de chapelure
- 1 pot de glaçage au citron
- 3 c.à.s de pistaches concassées

1. Faire une mélange moussieux avec le beurre, le sucre, les jaunes d'oeufs. Y rajouter la farine, la maïzena et la levure chimique. Tamiser ce mélange par dessus la préparation. Rajouter les figues et les ananas coupés en petits dés (réserver quelques morceaux d'ananas). Battre les blancs en neige, les incorporer dans la pâte.

2. Graisser un moule à Kougloff, répartir la chapelure sur les parois. Verser la pâte. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 50 min. Démouler et laisser refroidir sur une clayette.

3. Faire fondre le glaçage au bain-marie et déguiser le kougloff. Garnir le gâteau avec les morceaux d'ananas confits et y faire pleuvenir les pistaches avant de servir.

Tarte à la crème et au sucre



simple

en semaine

Petits biscuits roulés

Ingrédients pour 16 parts:

- 250 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 2 jaunes d'oeufs, 1 pincée de sel, 400 g de farine

Fourrage:

- 200 g de massepain
- 4 cl de liqueur d'Arrak
- 80 g de citronat
- 50 g d'orangeat

Décoration:

- 1 jaune d'oeuf, citronat
- Amandes émondées

1. Pétrir rapidement le beurre, le sucre glace tamisé, les jaunes d'oeufs, le sel, saupoudrer un peu de farine par dessus pour façonner une pâte souple. Laisser reposer la boule de pâte dans une feuille d'aluminium pendant 1 à 2 h dans le réfrigérateur.

Faire une abaisse de 5 cm d'épaisseur et de 40 cm de Ø environ.

2. Incorporer la liqueur d'Arrak dans le massepain, rajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte de consistance juste pour être étalée sur l'abaisse. Répartir les morceaux de citronat et d'orangeat. Enrouler l'abaisse comme pour un biscuit roulé et découper des parts de 3 cm de large.

3. Poser les parts à une certaine distance sur une plaque du four. Les dorer avec le jaune et placer sur chacune un morceau de citronat et une amande. Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C pendant 20 min. environ.

Tarte à la crème et au sucre

Pâte levée:

- 400 g de farine
- 2 EL de sucre
- 20 g de levure chimique (Un peu moins qu'un demi carré)
- 60 g de beurre, 1 oeuf
- 1 pincée de sel, 200 ml de lait

Fourrage:

- 250 g de crème fraîche
- 250 g de crème fraîche très épaisse
- 30 g de maïzena
- 2 oeufs, 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de giroflles en poudre

Par ailleurs:

- 1 c.à.s de sucre mélangé à 1 c.à.c de cannelle
- Quelques flocons de beurre

1. Tamiser la farine dans un récipient et creuser un puits dans le milieu. Emietter la levure, la réduire avec un peu de sucre, la déposer dans le puits en y mélangeant un peu de farine prise sur le bord.

Faire monter le levain pendant 15 min. env. Réchauffer un peu le mélange beurre, oeuf, sel et lait avant de le verser dans la farine. Façonner une pâte homogène. Couvrir la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

2. Pétrir à nouveau la pâte levée et faire une abaisse à placer ensuite dans un plat à tarte beurré en faisant dépasser la pâte du bord. Découper le pourtour de la pâte au ciseau en dents de scie.

3. Fourrage: fouetter vigoureusement la crème fraîche et les autres ingrédients, verser et répartir uniformément la préparation dans le moule. 1ère cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 15 min. environ.

4. Retirer la tarte du four, saupoudrer le mélange cannelle-sucre, répartir les flocons de beurre. Terminer la cuisson pendant 15 minutes.

Pâtisseries et décorations de fête

Pâques

Les nids de Pâques regorgent d'œufs teints de toutes les couleurs et d'œufs en chocolat dans une enveloppe métallisée multicolore. Mais parions que les pâtisseries faites maison et les gros œufs en biscuit décorés avec amour, sans oublier les oiseaux en massepain, auront la préférence?



Oeufs en biscuit

Oeufs en biscuit

Ingrédients pour 5 pièces:

- 1/2 biscuit au chocolat du boulanger (250 g) ou un reste de biscuit

Crème:

- 2 oeufs, 125 g de sucre, 150 g de beurre mou, 50 g de graisse de coco, fondue et encore tiède
- 100 g de noisettes ou d'amandes moulues
- 4 c.à.s de liqueur d'oranges

Glaçage et décoration:

- 100 g de confiture d'abricots
- 300 g de glaçage (vanille, chocolat, noisettes)
- Divers décorations de Pâques: lapins, poussins, fleurs, perles etc...

Par ailleurs:

- 5 moules en forme d'oeuf de 150 ml chacun
- Huile pour les graisser

1. Emietter le biscuit en petits morceaux.

2. Batta les oeufs et le sucre au bain-marie pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Le sucre doit fondre totalement. Puis battre le mélange dans un bain d'eau glacée. Fouetter le beurre et la graisse de coco en mousseline, incorporer les noisettes (les amandes), la liqueur d'oranges. Verser peu à peu la préparation aux oeufs dans la crème de noisette et y mélanger les miettes de biscuit.

3. Badigeonner les moules avec l'huile, verser la pâte uniformément dans chacun d'eux. Déposer les moules au moins 2 h dans le réfrigérateur pour que la pâte raffermisse. Pour un démoulage facile, tremper rapidement les moules jusqu'au bord dans de l'eau bouillante.

4. Ecraser la confiture au travers d'une passoire, la porter à ébullition avec env. 2 c.à.s. d'eau, bien remuer pour qu'elle devienne lisse. Encore tiède, en badigeonner les biscuits. Les disposer sur une clayette posée sur du papier sulfurisé.

5. Préparer le glaçage selon le mode d'emploi (bain-marie ou micro-ondes). Déglacer les biscuits (il est possible de récupérer le glaçage qui a coulé à côté). Les laisser un peu sécher. Pour la décoration se laisser aller à son imagination.

On a l'embaras du choix, fleurs, perles en sucre ou tout simplement un glaçage – la décoration des oeufs en biscuit laisse à chacun sa liberté de création et libre cours à son imagination



Oiseaux en massepain

Superbe surprise pour les enfants: „Tous les oiseaux sont déjà de retour“, c'est le message que semble vouloir nous chanter ces gentils „pioupious“ sur la table du petit déjeuner de Pâques. Ils sont réalisés en massepain et peuvent être dégustés en guise de dessert

Oiseaux en massepain

- 400 g de massepain
- 300 g de sucre glace
- 1 paquet de couleurs alimentaires, 1 blanc d'oeuf
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1 s. de crayons pour pâtisserie

Décoration:

- 200 g de massepain
- 150 g de sucre glace
- 50 g de chocolat au lait pour couverture
- 1 sachet de pistaches concassées

1. Pétrir le massepain et le sucre glace. Couper le bloc en deux et former quatre rouleaux de 15 cm de long. Couper chaque rouleau en cinq morceaux égaux de 3 cm.

2. A l'aide de trois pièces de massepain former le corps et les pattes, puis deux pièces pour la tête et les ailes. Teinter chaque partie du corps avec une couleur alimentaire de votre choix (il faut malaxer le massepain vigoureusement pour que la couleur s'imprègne uniformément). Utiliser le reste de massepain pour le chapeau, le bec, les yeux etc.. et les colorer au gré de l'imagination.

3. Assembler les différentes pièces en les pressant, ou en badigeonnant les points de jonction avec un peu de blanc d'oeuf. Placer éventuellement un petite boîte d'alumettes sous les ailes jusqu'à ce qu'elles tiennent bien.

4. Pour réaliser le jabot blanc, mélanger le sucre glace et un peu de blanc d'oeuf et l'appliquer avec la pointe d'un couteau ou un petit pinceau. Dessiner les contours avec un crayon de décoration pour pâtisserie. Les laisser sécher au moins pendant toute une journée.

5. Pour réaliser le tronc d'arbre, pétrir du massepain et du sucre glace, former un tronc, l'aplatir un peu et tracer des rayures à l'aide d'une fourchette. Faire fondre le chocolat de couverture et en déglacer le tronc. Le laisser sécher également toute une journée. Disposés sur un lit de pistaches concassées en guise de verdure, les oiseaux sont bien mis en valeur.

Les agneaux de Pâques

Ingrédients pour un moule en forme d'agneau (1,25 l):

- 75 g de beurre tempéré
- 100 de crème nougat & noisettes (Nutella par ex.), 50 g de sucre
- 1 c.à.s de sucre vanillé
- 1 pincée de sel, 2 oeufs
- 1-2 gouttes d'arôme d'amandes amères
- Un peu de jus de citron, 120 g de farine, 30 g de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g d'amandes moulues

Par ailleurs:

- Margarine et semoule de blé
- Sucre glace pour la déco

1. Fouetter en mélange moussieux le beurre et la crème au nougat. Y rajouter les deux sucres, le sel, les oeufs, l'arôme d'amandes, le jus de citron. Mélanger la farine, la maïzena et la levure chimique ensemble, les incorporer dans la préparation avec les amandes.

2. Graisser le moule avec soin et le chemiser de semoule de blé. Le remplir de la pâte à biscuit et le faire cuire dans le four préchauffé à 200 °C pendant 40-50 min. Laisser un peu refroidir le moule, démouler l'agneau et le laisser refroidir complètement sur une clayette.

3. Saupoudrer généreusement l'agneau de sucre glace et selon l'envie, lui accrocher un petit ruban et une clochette autour du cou.



Astuce de mamie
Quand on prépare un biscuit, il est important de chauffer le four à temps, pour éviter un temps d'attente inutile et nuisible pour la pâte, qui risque de trop s'affaisser



Les agneaux de Pâques



Petits gâteaux de Pâques

Petits gâteaux de Pâques

Ingrédients pour 40 petits gâteaux:

Pâte sablée:

- 350 g de farine, 2 pincées de sel
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Zeste d'1/2 citron
- 100 g d'amandes moulues
- 250 g de beurre très froid

Décoration:

- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre glace, tamisé
- Couleur alimentaire, au choix
- Perles et crayons pâtisserie multicolores

Par ailleurs

- Papier pour cuisson au four et papier sulfurisé

1. Façonner rapidement avec les mains froides une boule de pâte avec tous les ingrédients. Envelopper la boule dans du film fraîcheur, le laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

2. Faire une abaisse de 3-4 mm sur le plan de travail fariné. Choisir plusieurs moules à emporte-pièces pour des motifs de Pâques, de différentes grandeurs et découper les petits gâteaux. Les disposer sur une plaque du four chemisée de papier sulfurisé. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C (grille du milieu) pendant 10-15 min. Les sortir bien dorés, les faire refroidir sur une grille à pâtisserie.

3. Décoration: mélanger le sucre glace dans le blanc d'oeuf (le colorer évtl. à ce moment-là). Verser ce glaçage dans une poche en papier sulfurisé, inciser une petite fente et décorer les petits gâteaux, de même avec les perles et le crayon à pâtisserie.



**Oeufs en
massepain pistaché
fourrés de nougat**

Fête de Pâques

Oeufs en massepain pistaché et fourrés de nougat

Ingrédients pour 12-14 pièces:

Massepain pistaché:

- 300 g de massepain
- 90 g de pistaches finement hachées, 3 cl de Maraschino

Fourrage:

- 100 g de nougat

Glaçage et décoration:

- 150 g de glaçage blanc
- 50 g de glaçage chocolaté
- Violettes et roses en sucre

Par ailleurs:

- Papier sulfurisé

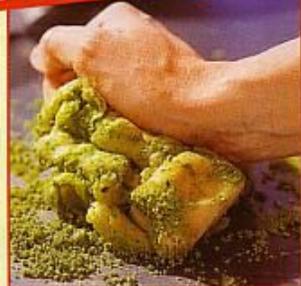
1. Malaxer le massepain et les pistaches en y rajoutant peu à peu la liqueur. Former un gros cordon et découper 12 à 14 rondelles de largeur égale.

2. Couper le nougat en petits cubes. Ecraser les rondelles de massepain, poser dessus un cube de nougat et l'envelopper avec le massepain en formant d'abord une boule, puis ovaliser la boule pour former l'oeuf.

3. Faire fondre le glaçage blanc selon le mode d'emploi. Les oeufs sont plongés dans le glaçage et déposés sur une grille à pâtisserie en attendant de sécher.

4. A l'aide du papier sulfurisé créer un cône en guise de poche à douille. Faire fondre le glaçage chocolaté et le verser dans la poche. Inciser une petite fente et le laisser couler en filet sur les oeufs en variant le dessin des lignes. Les décorer avec les fleurs en sucre.

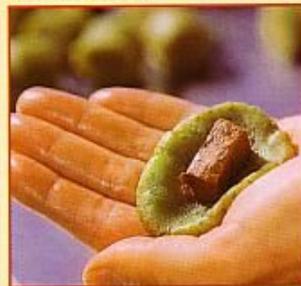
La bonne méthode:



1. Pétrir le massepain et les pistaches finement hachées, en y rajoutant peu à peu la liqueur.



2. Former un gros cordon. Découper 12 à 14 rondelles de même largeur.



3. Couper le nougat en petits cubes. Déposer un cube sur la rondelle de massepain écrasée.



4. Enrober le massepain autour du nougat en lui donnant la forme d'un oeuf. Le tremper dans le glaçage blanc fondu.



5. Faire égoutter et sécher les oeufs sur une grille. Puis les zébrer avec le glaçage de chocolat noir

Biscuits des jours de fêtes

Comme au bon vieux temps de nos mamies

Ils symbolisent toujours un moment particulier,
un anniversaire, un jubilé, une retrouvaille, des fiançailles.
Ces biscuits façonnés avec art et savoir sont
délicieusement fourrés. La décoration est prestigieuse.



Le biscuit de Rosemarie

Le biscuit de Rosemarie

Ingrédients pour 16 parts:

Pâte:

- 5 oeufs, 125 g de sucre
- 60 g d'amandes finement moulues, 100 g de farine, 1/2 c.à.c de levure chimique
- 100 g de beurre fondu

Crème:

- 100 g d'amandes moulues
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de chocolat noir fondu
- 2 cl de liqueur d'oranges

Décoration:

- 4 c.à.s de confiture d'abricots
- 1 c.à.s de jus de citron
- 200 g de sucre glace
- 1-2 c.à.s de jus de cerises, 1 blanc d'oeuf
- 2 c.à.s de sucre glace

1. Séparer les jaunes et les blancs de 4 oeufs. Fouetter les jaunes et le sucre en mélange crémeux. Rajouter les amandes et un oeuf entier. Batta les blancs en neige ferme. Les incorporer, ainsi que la farine et le beurre mou, dans la préparation. Graisser un moule à charnière (24 cm Ø) et le saupoudrer de farine. Verser la pâte. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 30 min. env. Démouler le biscuit, le laisser refroidir sur une grille. Puis découper à l'horizontale trois fonds de même hauteur.

2. Crème: mélanger les amandes, le sucre, le beurre et le chocolat. Imbiber deux fonds avec la liqueur d'oranges, puis répartir la crème par dessus. Surperposer les deux fonds. Entourer le biscuit d'un cercle à pâtisserie, le laisser reposer 1 h dans un endroit frais.

3. Chauffer la confiture avec le jus de citron, la faire bouillonner fortement pendant plusieurs minutes. En déguiser la surface et la parois du biscuit. Le laisser s'imprégner.

4. Glaçage rose: mélanger le sucre glace, le jus de cerise et le blanc d'oeuf, habiller le biscuit tout entier de ce glaçage. Faire un pochoir avec un motif de rose dans un carton solide, le poser sur le biscuit et saupoudrer le sucre glace par dessus.

Astuce de mamie

Si vous avez envie d'une décoration plus opulente, remplacer le motif du pochoir par 12 petites roses en massepain (prêtes à l'emploi) et trois grandes dans le milieu du biscuit.



**Biscuit au massepain
garni de macarons**

Magnifique décoration pour ce biscuit aux amandes et au massepain.
Les macarons sont faits maison ou achetés tout prêts

Biscuit au massepain garni de macarons

Pâte aux macarons:

- 150 g d'amandes moulues
- 165 g de sucre
- Zeste d'1/2 citron
- Quelques gouttes de citron
- 2 blancs d'oeuf
- Quelques cerises confites

Biscuit aux amandes:

- 4 oeufs, 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g d'amandes moulues
- 125 g de farine

Fourrage et décoration:

- 150 g de massepain, émietté
- 75 g de sucre glace
- 1 c.à.s d'eau de vie aux cerises
- 1/2 bocal de gelée de groseilles
- 2 sachets de chocolat noir pour couverture
- Glaçage blanc, composé de 60 g de sucre glace, d'1/2 blanc d'oeuf et d'1/2 c.à.c de jus de citron

1. Faire un mélange onctueux avec les amandes, le sucre, le jus et le zeste de citron, les blancs d'oeufs. Découper un disque de 22 cm de Ø dans du papier pour cuisson au four. Etaler uniformément la moitié de la pâte (1 cm d'épaisseur). Introduire l'autre moitié dans une poche à douille étoilée pour former des macarons sur une feuille de papier sulfurisé. Cuire le fond et les macarons dans le four préchauffé à 160 °C pendant 30 min. Les laisser refroidir sur une grille. Décorer chaque macaron d'une demi-cerise confite.

2. Biscuit: faire un mélange crémeux avec les jaunes d'oeufs et les deux sucres. Batta les blancs en neige ferme et les incorporer dans la préparation. Puis à l'aide du fouet, les amandes et la farine préalablement tamisées ensemble. Graisser un moule à charnière (22 cm Ø) et y verser la pâte. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 30 min. env. Démouler, laisser refroidir

et découper à l'horizontale deux fonds de biscuit.

3. Malaxer le massepain, le sucre glace tamisé et l'eau de vie. En faire trois abaisses de 22 cm de Ø chacune sur le plan de travail saupoudré de sucre glace, égaliser les bords.

4. Faire chauffer et réduire la gelée de groseille. En badigeonner les deux fonds de biscuits aux amandes ainsi que le biscuit aux macarons, poser sur chacun un disque en massepain, les surperposer, poser en dernier le troisième fond de biscuit.

5. Faire fondre le glaçage en chocolat selon le mode d'emploi, déguiser tout le biscuit et laisser le glaçage se raffermir. Décorer le biscuit avec les petits macarons.

6. Verser le glaçage de décoration dans un petit sachet pour congélation. Percer un petit trou et s'en servir de poche pour dessiner les cloches blanches.

Biscuit à la confiture et au streusel

Streusel:

- 200 g de farine, 200 g de sucre
- 80 g de pistaches hachées
- 150 g d'amandes moulues
- 1 pincée de sel, 1 pincée de cannelle, 200 g de beurre mou

Par ailleurs:

- 1 fond de biscuit prêt à l'emploi du boulanger (26 cm Ø)
- 1/2 bocal de confiture de fraises et de prunes

1. Mélanger la farine, le sucre, les pistaches, les amandes, le sel et la cannelle. Pétrir ces ingrédients avec le beurre tempéré, puis émietter le streusel avec les doigts sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé. Le faire cuire et dorer dans le four préchauffé à 180 °C pendant 15 min. env. Sortir la plaque et laisser refroidir. Emietter encore un peu le streusel si nécessaire.

2. Découper horizontalement le biscuit pour en faire trois fonds. Badigeonner un fond de 3 c.à.s de confitures. Poser le deuxième fond par dessus et étaler également 3 c.à.s des deux confitures. Poser le troisième fond par dessus.

3. Placer le biscuit sur une grille, et par dessous un feuille de papier sulfurisé. Recouvrir uniformément le biscuit tout entier avec les confitures. Couvrir le bord extérieur du biscuit d'un cercle de streusel d'env. 2 cm de large, sans oublier la parois, et pour terminer rajouter deux cercles plus petits dans le milieu.



Biscuit à la confiture et au streusel



Biscuit suisse aux noisettes

Biscuit suisse aux noisettes

Fond de biscuit:

- 350 g de farine, 250 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre, 1 oeuf
- 4 c.à.s de gelée de groseilles

Fourrage:

- 250 g de noix concassées
- 225 g de sucre, 150 g de crème fraîche
- 1 c.à.s de miel

Décoration:

- Miel, 16 moitiés de noix

1. Magner le beurre et la farine, émietter le mélange. Rajouter sel, sucre et oeuf pour en faire une pâte sans trop pétrir. Laisser reposer 1 h au moins. Faire une abaisse avec la moitié de la pâte, en chemiser un moule à charnière (22 cm Ø). Faire chauffer la gelée avant de badigeonner le fond et la parois.

2. Diviser le reste de pâte en deux, en faire deux abaisses d'env. 22 cm de Ø. Déposer l'une des deux dans le moule, étaler à nouveau la gelée par dessus au pinceau.

3. Mélanger les noix concassées, le sucre, la crème fraîche et le miel. Verser la préparation dans le moule et couvrir le biscuit avec la troisième abaisse. Hermétiser les bords en pressant la pâte. Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C pendant 35-45 min. Laisser reposer le biscuit jusqu'au lendemain. Puis le badigeonner d'un peu de miel chauffé et liquéfié. Le décorer avec les noix. Le servir accompagné de crème chantilly.



**Biscuit à la
crème au beurre noisettée**

Biscuit à la crème au beurre noisettée

Pâte noisettée:

- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- Quelques gouttes d'arôme au rhum
- 4 oeufs, 1 pincée de sel
- 120 g de noisettes moulues
- 100 g de farine
- 1 c.à.c de levure chimique

Crème au beurre noisettée:

- 1 sachet de pudding vanillé
- 1/2 l de lait
- 1 c.à.s de sucre
- 100 g de noisettes moulues
- 250 g de beurre mou
- 150 g de sucre glace

Décoration:

- Quelques noisettes entières
- 50 g de noisettes effilées

- Quelques coeurs en chocolat pour la décoration

Par ailleurs:

- 3-4 c.à.s de gelée de groseilles

1. Chemiser un moule à charnière (26 cm Ø) avec du papier sulfurisé.

2. Fouetter le beurre mou et le sucre pour obtenir un mélange onctueux. Incorporer les jaunes d'oeufs un à un. Puis les noisettes. Mélanger la levure dans la farine, tamiser et les rajouter dans la préparation. Battre les blancs (salés) en neige ferme et les incorporer doucement avec une spatule.

3. Verser uniformément la pâte dans le moule chemisé. Cuisson dans le four préchauffé à 180

°C pendant 35 min. Défourner le biscuit, le laisser refroidir quelques minutes. Détacher avec précaution le bord du biscuit du moule et le démouler sur une grille à pâtisserie en le libérant du papier sulfurisé. Laisser refroidir. Découper horizontalement le biscuit en deux parties.

4. Crème au beurre: commencer par cuire le pudding. Mélanger au fouet 2 c.à.s. de lait dans la poudre vanillée. Porter le lait et le sucre à ébullition. Verser la poudre prémélangée dans le lait bouillant, continuer à remuer pendant 1 bonne minute. Laisser refroidir le pudding en posant dessus du film fraîcheur pour éviter la formation d'une peau. Puis incorporer les noisettes mou-

lues dans le pudding. Magner le beurre à consistance onctueuse et blanchâtre. Y faire ruisseler peu à peu le sucre glace en mélangeant bien. Puis incorporer le pudding à la cuillère.

5. Etaler la gelée de groseilles (remuée et lissée) sur l'un des fonds de biscuit, puis une couche de crème au beurre. Superposer par dessus le deuxième fond. Déguiser tout le biscuit avec la crème au beurre noisettée. Introduire le reste de crème dans une poche à douille étoilée.

6. Préinciser les parts. Décorer le biscuit en cannelant des sillons avec le reste de crème, répartir les noisettes entières et effilées, ainsi que les coeurs en chocolat.



Pâtisserie

façon grand-mère



Biscuit à la crème au
beurre de cacahuètes



Les beignets au carnaval



Tourte aux poires et
aux lardons



Friandises en pâte feuilletée



Gâteaux de Pâques



Omelette royale
fourrée au
fromage blanc



Kougloff à l'ananas et
aux figes



Gâteau de fromage
blanc aux cerises

Même en hiver, nos mamies avaient l'art de créer des „gâteaux d'été" grâce aux fruits qu'elles avaient mis en conserve. Copiez-les – les supermarchés regorgent de fruits surgelés!



Gâteau au fromage blanc et aux cerises

Pâte levée:

- Voir la recette en page 34
- 1 pincée de sucre citronné

Appareil:

- 500 g de fromage blanc
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 30 g de maïzena
- 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf
- Zeste d'1/2 citron non traité
- 1 sachet de griottes surgelées

Par ailleurs:

- Sucre glace, beurre pour graisser la plaque du four

1. Préparer la pâte selon la recette en utilisant du sucre citronné.

2. Bien mélanger le fromage blanc, le sucre, le beurre fondu, la maïzena, l'oeuf entier et le jaune, le zeste de citron. Egoutter les griottes dans une passoire.

3. Abaisser la pâte (35x35 cm) sur le plan de travail un peu fariné. Faire glisser l'abaisse sur une plaque du four graissée légèrement de beurre. Laisser remonter la pâte recouverte d'un linge pendant 10 min. supplémentaires. La piquer à la fourchette.

4. Répartir la préparation au fromage blanc, recouvrir de cerises. Cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pendant 35-40 minutes.



Gâteau streusel au pavot et aux poires

Gâteau streusel au pavot et aux poires

Pâte levée:

- Selon la recette en page 34

Fourrage au pavot:

- 250 g de pavot moulu
- 375 ml de lait, 100 g de sucre
- Zeste d'1/2 citron non traité
- 25 g de beurre
- 1 oeuf, jaune et blanc séparés
- 50 g de maïzena
- 100 g de massepain
- 250 g de poires

Streusel:

- 175 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 c.à.s de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle
- 100 g de beurre fondu

1. Préparer la pâte selon la recette.

2. Porter à ébullition le pavot dans 1/4 l de lait, le sucre, le zeste de citron et le beurre, le laisser gonfler pendant 10 min. à faible chaleur. Verser le reste de lait mélangé avec maïzena et jaune d'oeuf dans le pavot et refaire un

bouillon. Couper le massepain en cubes, les malaxer avec le blanc d'oeuf pour obtenir une pâte lisse. La rajouter dans le pavot et bien l'incorporer. Laisser refroidir le fourrage au pavot. Eplucher et évider les poires, rajouter les petits morceaux (1 cm env.) dans le fourrage.

3. Streusel: tamiser la farine sur le plan de travail. Incorporer le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Verser au goutte à goutte le beurre fondu en remuant constamment. Puis façonner la boule de streusel entre les mains.

4. Sur le plan de travail fariné, faire une abaisse carrée (35x35 cm) d'1/2 cm d'épaisseur. Glisser l'abaisse sur une plaque du four légèrement beurrée. Laisser lever à nouveau pendant 10 minutes.

5. Piquer la pâte plusieurs fois à la fourchette, répartir le fourrage au pavot très uniformément, ensuite faire de même avec le

streusel émietté. Cuisson dans le four préchauffé à 180 °C pendant 35-40 min. Laisser refroidir le gâteau et le couper en petites parts rectangulaires. Les saupoudrer de sucre glace au choix.

Les astuces de mamie

- La pâte a besoin d'une chaleur douce pour qu'elle puisse bien lever et s'aérer à la cuisson. Pour le levain, il faut donc que le lait soit tiède, mais pas trop chaud.
- Faire lever la pâte dans un endroit chaud, mais ne jamais poser directement le récipient sur le radiateur.
- Le beurre fondu ne doit pas être trop chaud et les oeufs pas trop froids.



Sommaire



Biscuits à la crème au beurre, finesse et opulence:

elle peut être partout à la fois, à l'intérieur du biscuit où elle se marie merveilleusement avec amandes, fruits, liqueur, entre autres, et à l'extérieur pour l'enrober et faire place aux décorations des plus classiques au plus fantaisistes. Pages 4-7



Cuite et recuite, la pâte à choux renferme des trésors pour le palais: les petits choux et les fourrages salés ou sucrés sont plus simples à faire qu'il n'y paraît page 10-11



Foto de couverture: Teubner Foodfoto

Biscuits à la crème au beurre Au pays de cocagne P. 4-7

Biscuit à la crème café	P. 4
Biscuit à la crème au beurre de cacahuètes	P. 5
Biscuit au chocolat et aux amandes	P. 6
Biscuit crème café aux noix de macadamia	P. 7

Les rites du quotidien P. 8-9

Ils nous rassurent et structurent notre vie bien plus qu'on le croit

La pâte à choux P. 10-11

La recette de base	P. 10
Choux au poisson fumé	P. 10
Saint-Honoré à la crème au citron	P. 11

Gâteaux aux fruits - Cuisson sur la plaque du four P. 12-15

Gâteau fromage blanc-cerises	P. 12
Streusel pavot & poires	P. 13
Recette de la pâte levée	P. 14
Gâteau aux mandarines et à la crème fraîche	P. 14
Gâteau à l'abricot - crème vanille	P. 14
Gâteau aux mangues - noix de coco	P. 15

Une semaine de remise en beauté P. 16-17

Voici un programme de beauté qui a le mérite d'être bien structuré pour investir un minimum de temps tout en se faisant plaisir

Friandises en pâte feuilletée Légereté croustillante P. 18-19

Feuilleté aux fraises	P. 18
Chaussons à l'abricot	P. 18

Mille feuilles aux fruits	P. 19
Recette de la pâte feuilletée	P. 20
Cornets chantilly	P. 20
Diverses friandises	P. 21

Pâques au rendez-vous Surprise partie pour les enfants P. 22

Parce que les fêtes de l'enfance ne s'oublie jamais, encore moins les petits cadeaux surprises bons à croquer

Vitalité - Santé Les senteurs bienfaisantes P. 23

Les huiles essentielles, c'est presque un état d'esprit ...

Les bonnes vieilles recettes autrichiennes P. 24-27

Biscuit Puszta	P. 24
Strudel aux cerises	P. 25
Tarte au fromage blanc et aux abricots	P. 26

Les fruits de l'été mis en conserve ou surgelés viennent égayer et égaiser notre gourmandise en plein hiver: toute la famille et les amis peuvent en profiter page 12-15



Pâtisserie



Le fournil autrichien
La renommée des confiseurs et pâtisseries autrichiens n'est plus à faire.
Un savoir-faire de plusieurs siècles a traversé le temps sans prendre une seule ride: quelques pages d'une histoire succulente ...page 24-27

Tarte de Linz à l'abricot	P. 26
Omelette royale fourrée au fromage blanc	P. 27

Paradis fleuri
Plein la vue pour un moment de rêve intense et coloré P. 28-29

Entre guzmania, bégonia, soleirolia, sauge, thym ... mon coeur balance

Le soufflé
Un repas à l'ancienne cuit au four. Une vraie spécialité de nos grand-mères P. 30-33

Soufflé au riz et aux abricots	P. 30
Soufflé d'Edenkoben	P. 31
Tourte aux poires et aux lardons	P. 32
Soufflé à la compote de pommes	P. 33
Soufflé de millet aux pommes	P. 33

Carnaval et la valse des beignets P. 34-35

Les genouillons	P. 34
Les pets de nonne cannélés	P. 35

Destination de rêve
L'île Maurice - Eden en plein Océan Indien P. 36-39

Il ne suffit plus de rêver, il faut vraiment y aller

Le prochain numéro paraîtra le 16 avril 2008

Pâtisserie en semaine P. 40-41

Crêpes en pièce montée	P. 40
Petits biscuits roulés	P. 40
Kougloff à l'ananas	P. 41
Tarte à la crème fraîche et au sucre	P. 41

Pâtisseries et décoration de Pâques P. 42-45

Oeufs en biscuit	P. 42
Oiseaux en massepain	P. 43
Les agneaux de Pâques	P. 44
Petits gâteaux de Pâques	P. 44
Oeufs en massepain pistaché et fourrés de nougat	P. 44

Psychologie
C'est bon à savoir P. 46-47

Au delà des préjugés

Biscuits des jours de fêtes, symboles de convivialité P. 48-51

Le biscuit de Rosemarie	P. 48
Biscuit au massepain garni de macarons	P. 49
Biscuit à la confiture et au streusel	P. 50
Biscuit à la crème au beurre noisettée	P. 51

Recettes simples et originales. C'est carnaval et on s'amuse dès qu'on a la recette en main: les genouillons et les pets de nonne ne vont pas nous démentir ...page 34-35



Le soufflé d'Edenkoben
Une spécialité d'Outre-Rhin
 Il sort de l'ordinaire, alors que tous les ingrédients sont toujours à la portée de notre main. Recette rapide, bon marché et vraiment très très bonne page 30-33



Fête de Pâques Massepain et biscuit se marient parfaitement pour réaliser soi-même des oeufs de Pâques pas comme les autres ... N'en doutez pas, les compliments de vos grands et petits chérubins vous sont assurés! page 42-45



Délicieux, délicats, précieux, inoubliables! Les biscuits des grandes occasions: leur réalisation est aussi une fête et une grande satisfaction page 48-51

façon grand-mère

La vision du pays de cocagne Biscuits à la crème

Biscuit à la crème café

Ingrédients pour 2 biscuits:

Biscuit japonais pour le fond:

- 6 blancs d'œufs, 80 g de sucre
- 130 g d'amandes moulues
- 80 g de sucre glace
- 20 g de farine
- 100 g d'amandes émincées

Crème au beurre parfum café:

- 1/2 l de lait
- 10 g de café soluble
- 120 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de maïzena

- 300 g de beurre
 - 30 g de sucre glace
 - 4 cl de liqueur de café
- Décoration :**
- 50 g d'amandes effilées grillées
 - 20 g de cacao en poudre

1. Batta les blancs en neige très ferme dans un récipient (aux parois non grasses) tout en y faisant ruisseler le sucre. Mélanger les amandes moulues, le sucre en poudre et la farine. Les introduire lentement dans les blancs en neige.

2. Chemiser deux plaques du four avec du papier sulfurisé, dessiner sur chacune trois ronds de 18 cm de Ø. Répartir la préparation dans les ronds en uniformisant la surface aussi bien que possible, répartir les amandes émincées. Cuisson à 150 °C pendant 40-50 min. pour obtenir un fond brun clair. Pendant la cuisson, entrouvrir légèrement la porte du four pour que l'humidité s'y échappe.

3. Pour la crème, mélanger le café soluble et le sucre dans le lait, porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et la maïzena, incorporer 2-3 c. à s. du lait chaud, puis introduire ce mélange dans le lait bouillant en le remuant constamment au fouet jusqu'à ce qu'il épaississe. Fouetter énergiquement la crème tout en laissant monter quelques bouillons. Verser la crème dans un récipient, faire pleuviner un peu de sucre glace pour éviter la formation d'une peau. Laisser refroidir.

4. Fouetter le beurre et le sucre glace pour obtenir une mousse. Introduire peu à peu la crème refroidie et parfumer la crème au beurre avec la liqueur de café.

5. Détacher le papier sulfurisé des fonds. Poser un fond sur un plat à tarte, étaler uniformément un peu de crème au café à l'aide d'une spatule. Poser par dessus le deuxième fond, puis à nouveau une couche de crème au café. Le troisième fond recouvre le biscuit. Procéder de même pour le deuxième biscuit. Veiller à ce que les bords des biscuits soient bien réguliers. Découper ce qui dépasse si nécessaire.

6. Déguiser les biscuits avec le reste de crème, répartir les amandes émincées par dessus. En fin, tamiser le cacao par dessus.

Ce biscuit est apprécié par les personnes qui aiment le goût sucré, d'autant plus qu'une note particulière le relève. En effet, le café affine et rehausse la douceur de la crème au beurre et fait de ce biscuit une délicatesse aromatique et parfumée

Biscuit:

- 5 œufs entiers, 2 j. d'œufs
- 150 g de sucre
- 1/2 c.à.c. de zeste de citron (citron biologique)
- 90 g de beurre fondu
- 150 g de farine, 30 g de maïzena

Crème au beurre:

- 2 œufs entiers, 2 j. d'œufs
- 150 g de sucre, 250 g de beurre
- 100 g de crème de cacahuète (Maison diététique)

Fourrage:

- 60 g de crème de cacahuète
- 20 g de beurre de cacahuète



Biscuit à la crème café

au beurre

Les meilleurs biscuits sont bien ceux fourrés ou déguisés de crème au beurre – ils sont pour ainsi dire le fin du fin: parfumés à la vanille, au café, au chocolat, ou enrichis de noisettes ou de fruits exotiques

**Biscuit à la crème
de cacahuètes**



Biscuit à la crème au beurre de cacahuètes

- 60 g de crème de nougat aux noisettes concassées
 - 120 g de confiture d'abricots
- Décoration:**
- 50 g de couverture de chocolat noir fonde
 - 80 g de cacahuètes émincées

1. Fouetter les jaunes, le sucre et le zeste de citron dans un récipient placé dans un bain-marie pour obtenir une mousse légère. Sortir le récipient, continuer de fouetter la mousse jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Mélanger la farine et la maïzena pour les introduire dans la préparation. Incorporer le beurre.

2. Répartir uniformément la pâte dans un moule à charnière (24 cm Ø) chemisé de papier sulfurisé. Cuisson à 190 °C pendant 30-35 min. Refroidissement dans le moule pendant 10 min. Démouler, retirer le papier sulfurisé, laisser reposer le biscuit toute la nuit. Le lendemain, découper à l'horizontale quatre fonds de biscuits.

3. Pour la crème, fouetter au bain-marie tiède les oeufs entiers, les jaunes, le sucre pour obtenir une mousse. Fouetter le beurre et la crème de cacahuètes en un mélange mousseux. Faire refroidir au fouet la préparation aux oeufs, rajouter le beurre de cacahuètes par petites cuillères.

4. Disposer le premier fond sur un plat, étaler uniformément la confiture d'abricots, puis poser le deuxième fond.

5. Bien mélanger la crème, le beurre de cacahuètes, la crème de nougat dans un récipient. Étaler la préparation sur le deuxième fond. Poser le troisième fond, répartir la crème au beurre, le quatrième fond couvre le biscuit. Déguiser le bord du biscuit avec la crème au beurre. Le reste de crème au beurre est introduit dans une poche à petite douille pour dessiner une grille sur le biscuit. Laisser refroidir durant 2-3 heures.

*La touche
de mamie*

Verser dans un verre l'huile du bocal contenant la crème de cacahuètes, prendre la quantité de crème indiquée dans la recette et verser l'huile dans le bocal pour que le reste de crème puisse se conserver sans problème.

6. Répartir les cacahuètes émincées sur une plaque du four, les faire brunir dans le four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir. Remplir une poche en papier avec la couverture fondue, couler des filets de chocolat en décoration. Coller les cacahuètes brunies sur le pourtour du biscuit.

Biscuit au chocolat et aux amandes

Biscuit:

- 50 g de massepain
- 8 jaunes d'œufs
- Pulpe d'1/2 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 4 blancs d'œufs, 70 g de farine
- 40 g de cacao en poudre
- 50 g d'amandes moulues

Par ailleurs:

- 1 fond de pâte sablée (26 cm Ø) près à l'emploi
- 80 g de gelée de groseilles

Crème:

- 140 g de sucre, 40 g de maïzena
- 3 jaunes d'œufs, 1/2 l de lait
- Pulpe d'1/2 gousse de vanille
- Sucre glace
- 350 g de beurre tempéré
- 70 g de massepain
- 4 cl de liqueur d'amandes

Couverture et décoration:

- 100 g de massepain
- 70 g de sucre glace
- 120 g de chocolat pour couverture, fondu
- 16 petits macarons

1. Faire un mélange crémeux avec le massepain et deux jaunes d'œufs. Rajouter et fouetter le reste des jaunes, la pulpe de vanille et 1/3 du sucre pour obtenir une mousse légère. Batta les blancs en neige en rajoutant le reste du sucre. Incorporer au fouet 1/3 des blancs battus, le reste avec la spatule. Tamiser la farine et le cacao en poudre avant de les mélanger aux amandes et d'incorporer le tout très lentement.

2. Étaler la pâte sur une plaque du four chemisée de papier sulfurisé (43 x 33 cm). Cuisson dans le four préchauffé à 230 °C pendant 10 min. Puis, démouler le biscuit sur un torchon humide. Lisser la confiture de groseilles avant d'en badigeonner le biscuit.

3. Pour la crème, fouetter vigoureusement la moitié du sucre mélangé dans la maïzena, les jaunes et 1/8 l de lait. Sucrer le reste de lait, y faire bouillir la pulpe de vanille. Bien remuer encore une fois la maïzena dans la préparation et la verser doucement dans le lait bouillant, laisser

monter quelques bouillons. Verser la crème à la vanille dans un récipient et faire pleuviner un peu de sucre glace sur la surface. Puis, filtrer la crème au travers d'une grande passoire, la remuer pour obtenir une consistance homogène.

4. Magner le beurre dans un récipient avec le fouet électrique, incorporer peu à peu la crème à la vanille. Mélanger la liqueur d'amandes dans la pâte d'amandes (massepain) avant d'y introduire au moins la moitié de la crème au beurre vanillée.

5. Retirer le papier sulfurisé du biscuit et étaler uniformément la crème obtenue. Couper le gâteau en bandes régulières de 4 cm de largeur sans avoir trop de pertes sur les bords. Enrouler la première bande en forme d'escargot et la poser au centre du fond de pâte sablée, procéder de même avec les autres bandes et poser tout autour les escargots en les serrant les uns contre les autres pour avoir en finale un dessin régulier au moment de la coupe.

6. Placer un cercle à pâtisserie 5 cm de hauteur autour du biscuit. Étaler uniformément une partie la crème au beurre sur la surface gâteau. Retirer le cercle à pâtisserie et déguiser le bord avec la crème. Egaliser au peigne à décor. Remplir une poche avec une douille étoilée de grandeur moyenne.

7. Pétrir le massepain et le sucre glace. Abaisser le massepain sur le plan de travail saupoudré de sucre glace pour obtenir un cercle de 26 cm de Ø. Le badigeonner avec le chocolat de couverture, dessiner une grille en enfonçant doucement la lame d'un couteau. Puis, procéder de même pour poser les macarons. Finaliser la décoration par des macarons posés sur des rosettes de crème.

Crème au beurre Recette:

3 œufs, 3 jaunes d'œufs,
200 g de sucre, 300 g de
beurre, pulpe d'1/2 gousse
de vanille

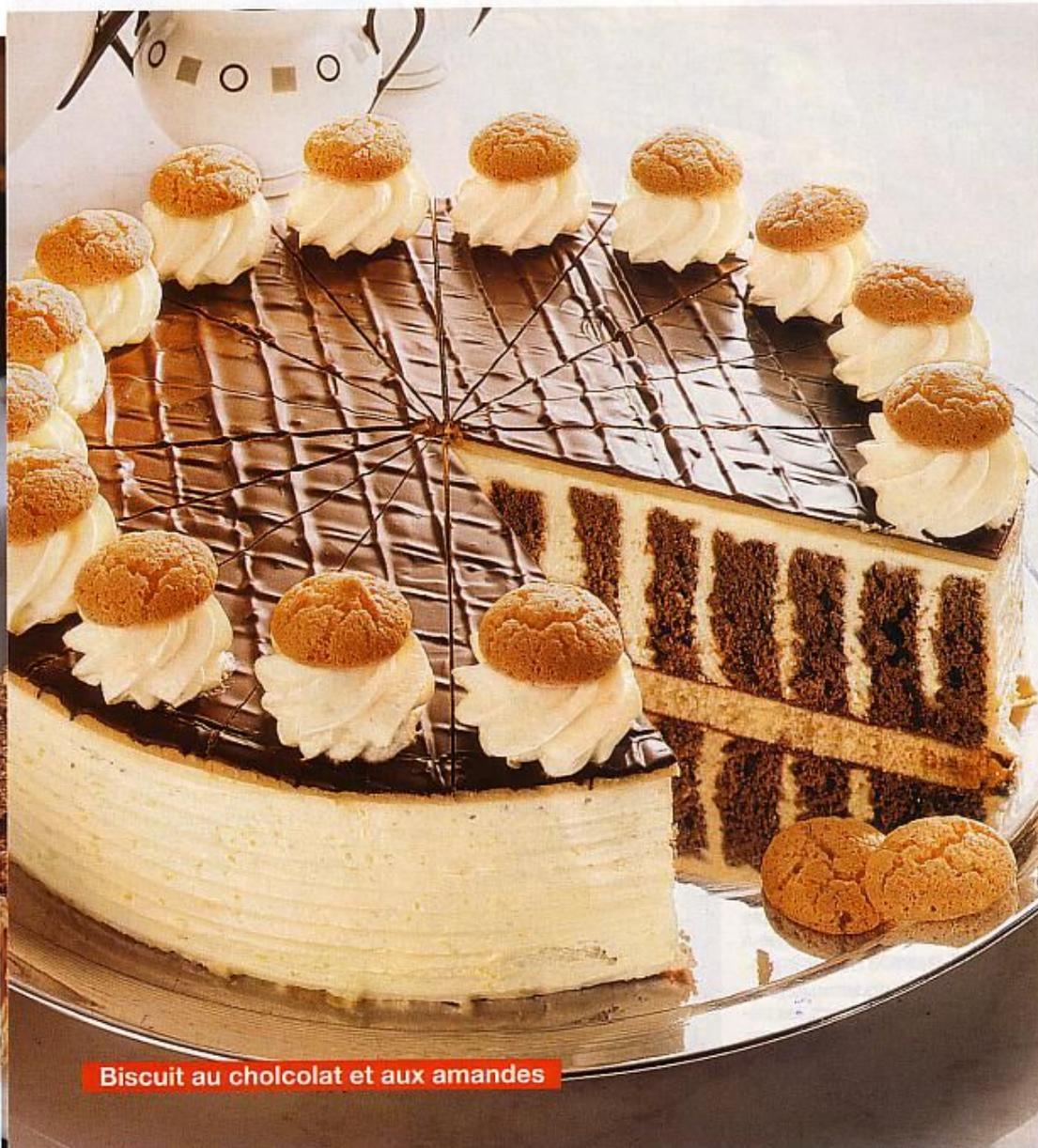


Fouetter les œufs entiers, les jaunes et le sucre dans un récipient au bain-marie. Retirer du bain-marie et refroidir la préparation en continuant de la fouetter pour obtenir une consistance microporeuse.



Rajouter la pulpe de vanille dans le beurre en le magnan au fouet. Incorporer lentement la préparation aux œufs sans cesser de remuer. (La préparation et le beurre doivent être à la même température)

Nougat, chocolat, noix, café ou liqueur peuvent sans problème parfumer la crème au beurre



Biscuit au chocolat et aux amandes

Tranches de banane enrobées de chocolat, noix de macadamia rayées de chocolat, boutons de crème Chantilly et violettes en sucre, telle est la décoration riche et raffinée du biscuit aux noix de macadamia fourré de crème au beurre, aromatisée au café, pour en faire un gâteau super classe



Les biscuits à la crème au beurre

Biscuit crème café aux noix de macadamia

Biscuit aux noix:

- 100 g de noix de macadamia, en poudre, 80 g de farine
- 5 oeufs, 120 g de sucre
- 2 cl d'eau, 1 pincée de sel
- 20 g de beurre fondu

Crème au beurre au café:

- 1/2 l de lait, 120 g de sucre
- 2 c.à.s. de café soluble
- 40 g de maïzena
- 4 j. d'oeufs 250 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 2 cl de liqueur de café (Tia Maria ou Kahlua)

Fourrage:

- 3 bananes (150 g chacune)
- 7 tranches citron vert

Habillage du bord:

- 150 g de massepain
- 40 g de sucre glace

Décoration:

- 7 tranches de bananes (1/2 cm d'épaisseur env.)
- 120 g de chocolat de couverture, fondu

- 10 noix de macadamia
- 250 g de crème fleurette
- 7 violettes en sucre
- Un peu de café soluble et de sucre glace

1. Mélanger les noix à la farine tamisée. Fouetter en mélange moussoux les jaunes d'oeufs, 2 c.à.s. de sucre et l'eau. Batta les blancs en neige, en rajoutant le reste du sucre et le sel. Bien mélanger les deux préparations. Introduire le mélange farine/noix, puis le beurre fondu. Verser uniformément la pâte dans un moule à charnière (26 cm Ø) chemisé de papier sulfurisé. Cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pendant 30-35 min. Laisser refroidir le biscuit pendant toute une nuit avant de le démouler et d'en découper trois disques.

2. Crème au beurre: porter à ébullition quelques c.à.s. du 1/2 l de lait mélangé à 40 g de sucre et le café soluble. Mélanger le reste de sucre, la maïzena et les jaunes dans le 1/2 l de lait (un

peu moins!) qui est versé dans le café au lait bouillant, faire monter quelques bouillons pendant quelques minutes. Saupoudrer la crème de sucre glace, la laisser refroidir avant de la tamiser. Magnifier le beurre avec le sucre glace, rajouter la liqueur. Incorporer peu à peu la crème dans le beurre.

3. Eplucher les bananes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les asperger avec le jus du citron vert. Poser un disque du biscuit sur un plat, étaler 2 c.à.s. de crème au café, y déposer les bananes. Puis par dessus, étaler à nouveau env. 7 c.à.s. de crème au café, poser le deuxième disque, étaler 4 c.à.s. de crème, poser le troisième disque par dessus. Répartir le reste de crème sur le pourtour du biscuit: Faire raffermir le biscuit dans un endroit frais pendant 1 heure environ.

4. Pétrir le massepain avec le sucre glace, faire une abaisse rectangulaire (60 x 5 cm). Rouler le rouleau à pâtisserie à picots par dessus pour

incruster le motif. Déguiser le pourtour du biscuit par pression légère.

5. Plonger les tranches de bananes dans le chocolat fondu, les égoutter, les poser sur du papier sulfurisé, les laisser sécher et les saupoudrer de sucre glace. Verser le chocolat fondu dans une poche en papier sulfurisé. Répartir les noix de macadamia l'une à côté de l'autre et faire couler le filet de chocolat par dessus pour créer des rayures. Le reste de chocolat fondu est coulé sur une feuille de papier sulfurisé en forme de grillage. Quand il est durci, briser plusieurs morceaux irréguliers.

6. Batta la crème chantilly. Etaler une partie sur le biscuit. L'autre est remplie dans une poche munie d'une grosse douille pour répartir des boutons (gros et petits). Saupoudrer le café soluble par dessus. Les tranches de banane chocolatées, les noix de macadamia, le grillage en chocolat et les violettes en sucre servent de décoration. Un peu de sucre glace en finale.

La pâte à chou se distingue de toutes les autres, car elle est déjà „cuite“ avant de repasser au four. Nos grand-mères ont toujours eu un faible pour les pâtisseries réalisées avec cette pâte: la préparation est simple et elle permet de créer des fourrages très variés, aussi bien salés que sucrés

Un petit chou arrive rarement seul

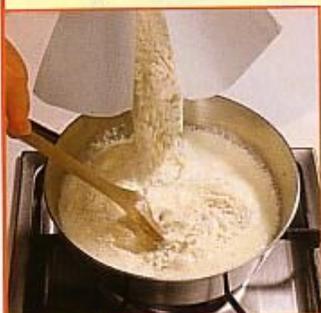
La pâte à chou Recette:

Ingrédients pour 30 choux env.:

1/4 l de lait, 100 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé,
1 pincée de sel, 150 g de farine, 4-5 oeufs (selon la grosseur)

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sucre vanillé et le sel. Attendre le premier bouillon.

2. Verser par dessus et d'un seul coup toute la farine pour



éviter la formation de grumeaux. A chaleur forte, remuer le mélange sans s'arrêter, jusqu'à formation d'une boule de pâte qui doit se détacher du fond de la casserole. Une couche fine et blanche se forme au fond de la casserole.



3. Déposer la boule de pâte dans un récipient pour la faire refroidir. Puis, incorporer tout d'abord



un oeuf, lorsqu'il est bien lié dans la pâte on peut alors ajouter les autres oeufs, l'un après l'autre. La pâte doit être de consistance onctueuse et former des filaments quand on la lève avec la cuillère en bois. Si la pâte n'a pas la bonne consistance, il est possible de rajouter encore la moitié d'un oeuf ou un petit oeuf.



4. Fourrer la pâte dans une poche à douille pour choux, former les choux (gros comme une noix), les déposer chacun à une distance de deux doigts sur une plaque du four chemisée de papier sulfurisé (le volume de la pâte augmente nettement pendant la cuisson).

5. Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C (grille du milieu) pendant 25 min. env. Attention: ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car les choux risquent de s'affaisser.

6. Sortir les choux du four et les couper en deux. Déposer les couvercles à côté des fonds et les laisser refroidir. Puis, les utiliser selon la recette choisie.

Les classiques faits à base de pâte à chou: les choux à la crème, les profiteroles, les éclairs et les beignets. On peut aussi réaliser des bredde (petits fours alsaciens).

Choux au poisson fumé

Ingrédients pour 40 choux:

Pâte:

- 1/8 l de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs, 150 g de farine

Fourrage:

- 300 g de poisson fumé
- 1 bouquet d'aneth
- 200 g de crème fraîche
- 1 pincée de sel, poivre
- un peu de jus de citron

1. Préparer la pâte à chou comme indiqué dans la recette de base.

2. Introduire la pâte dans un poche à douille pour choux et former des choux sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé. Cuisson dans le four préchauffé 200 °C pendant 25 min. env.

3. Pour le fourrage, retirer les arêtes du poisson fumé, couper de gros morceaux avant de les hacher très finement. Laver l'aneth, puis finement hachée, l'incorporer à la mélanger dans la crème fraîche avec le poisson. Relever avec sel, poivre et jus de citron. Remplir les choux peu avant de les servir.



Petits choux au poisson fumé



C'est un gâteau tout en légèreté et qui - comme tous les gâteaux de cette texture - doit être consommé rapidement. Ce qui ne va pas être difficile, car la crème au citron et la chantilly sont absolument délicieuses

Saint-Honoré à la crème au citron

Ingrédients pour 16 choux:

Pâte sablée:

- 150 g de farine, 2 c.à.s. de sucre, 1 pincée de sel
- 90 g de beurre froid fractionné
- 1 c.à.s. de vin blanc ou de Sherry

Pâte à choux:

- 1/8 l de lait, 65 g de beurre
- 1 pincée de sel, 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Fourrage:

- 150 g de sucre, 2 oeufs entiers, 4 jaunes d'oeufs
- 1/8 l de jus de citron, 200 g de beurre

Par ailleurs:

- 375 g de crème fleurette
- 1/2 citron ou citron vert (biologiques)

1. Pâte sablée: amonceler la farine, le sucre, le sel, le beurre, le vin (ou le Sherry) sur le plan de travail, hacher le mélange avec un grand couteau, puis former rapidement la pâte avec les mains froides. Emballer la boule de pâte dans un film fraîcheur. La laisser reposer 30 min env. dans le réfrigérateur.

2. Dessiner un disque de 26 cm de Ø sur une feuille de papier sulfurisé et y déposer l'abaisse de la pâte dans le même diamètre. La piquer à la fourchette et la réserver au frais en attendant la cuisson.

3. Préparer la pâte à choux selon la recette de base. Remplir une poche munie d'une grosse douille

et délimiter le bord extérieur du disque de pâte sablée en formant un gros cordon et dans le milieu un autre de 18 cm de Ø. Former 16 petits choux avec le reste de pâte, à déposer à côté du gâteau. Cuisson dans le four préchauffé à 200 °C pendant 25 min. env. Laisser refroidir.

4. Le fourrage: faire chauffer lentement dans une casserole les 100 g de sucre avec les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs et le jus de citron, sans arrêter de remuer. Dès que la crème commence à être liée, retirer la casserole de la source de chaleur. Rajouter et fouetter au fur et à mesure les petits cubes de beurre froids dans la crème chaude. Laisser ensuite refroidir totalement la crème.

5. Remplir une poche munie d'une petite douille étoilée avec la crème au citron. Fourrer en premier les petits choux en piquant la douille à l'intérieur de chaque chou. Répartir 16 petits disques de crème sur le bord du gâteau et fixer doucement les choux par dessus. Etaler le reste de crème sur le fond et entre les choux.

6. Battre la crème chantilly en y faisant ruisseler le sucre. La répartir au centre du gâteau sur la crème au citron. Laver le citron ou le citron vert à l'eau chaude, détacher l'écorce pour découper des lamelles très fines qui servent de décoration.

Gâteaux aux fruits cuits directement sur la plaque du four

**Gâteau de fromage blanc
aux cerises**