

Treize desserts de Noël en Provence



C'est la tradition, la veille de Noël, avant la messe de minuit... Faire un gros souper « lou gros soupa » : c'est faire un repas « maigre », sans viande mais festif, avec morue, escargots, aïoli... Et pour le clore, les fameux treize desserts auxquels personne n'échappe !

- En premier lieu, il y aura la *pompe à huile*, une fougasse que l'on trempera dans le vin cuit.
- *Des fruits frais*, il en faut quatre : pomme, poire, orange et grenade par exemple.
- *Des fruits secs*, Amandes, noisettes, figues sèches et raisins secs rappellent, à cause de la couleur de leur écorce, les vêtements des quatre ordres mendiants : les Carmes, les Augustins, les Franciscains et les Dominicains. Il faut cinq fruits secs : à choisir parmi noix, noisettes, figues sèches, dattes, raisins de Corinthe, pistaches.
- Il faut encore du nougat blanc et
- du nougat noir - Les nougats blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.
- des pâtes de fruits,
- des fruits confits ou des confitures.
- Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages
- les calissons

Sur le plan symbolique, les treize desserts représentent le Christ et les apôtres au moment de la Cène. À table, on laisse une place vide et, le premier pauvre qui frappe à la porte, sera le bienvenu et l'occupera. Lorsqu'on part à la messe, les treize desserts restent sur la table pour « *leis arleto* », les âmes du purgatoire qui viendront se régaler pendant la nuit. Bon appétit !

Crédits : Point KT

Les croquettes d'Évelyne



Voici une recette facile de biscuits alsaciens aux amandes,
Il vous faut

- 250 g de farine
- 400 g d'amandes
- 750 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 œufs

Mélanger le tout - faire des bandes de 5 cm (je les mets sur un papier de cuisson sur les plaques du four)
cuire à 182-200°

Ne pas trop cuire

Quand les bandes sortent du four la pâte est assez molle.

Très rapidement glacer au citron (mélange de sucre glace et de jus de citron) et couper tout de suite en lamelles.

Attention: les croquettes ne se coupent plus quand elles sont refroidies.

Bon appétit !

Crédits : Evelyne Schaller - Point KT

Boules coco pandanus




Pour rester dans les odeurs estivales et celles du voyage, on peut imaginer un petit buffet qui rassemble petits et grands pour un culte de rentrée. Voilà une recette estivale avec un goût de voyages dans le Pacifique ou l'Océan Indien, facile à réaliser, qui permet de garnir un buffet festif.

Ingrédients :

- lait concentré sucré en boîte (395g),
- sucre semoule,

- noix de coco râpée,
 - noix de cajou salée,
 - arôme de pandan (marché asiatique, commerces équitables)
 - La veille :
 - mélanger une boîte de lait concentré sucré de 395 grammes avec
 - 250 grammes de noix de coco râpée ;
 - 30 grammes de sucre et
 - une cuillère à soupe d'arôme de pandan (à chercher dans les réseaux Marchés Asia ou des commerces équitables).
 - Laisser une nuit au frais,
 - Prélever une cuillère à café de pâte et former de petites boulettes en y insérant une noix de cajou salée.
 - Rouler dans la noix de coco râpée.
 - Laisser au frais quelques heures, voire un petit peu au congélateur avant de servir.
-

Recettes de pains

 « Ils prirent les pétrins sous leurs manteaux avant de s'enfuir d'Égypte »... Les histoires bibliques ont le goût du lait, du miel et du pain. Raconter en pétrissant, manger en écoutant, recueillir les miettes à la fin d'un repas, voilà une bonne entrée en matière pour parler de la sortie d'Égypte, ou encore de la multiplication des pains, à moins que ce ne soit d'Élie et de la veuve de Sarepta...

Pour le pain sans levain, encore appelé pain azyne, il vous faut :

- 250 grammes de farine,
- quatre bonnes pincées de sel et
- 12 centilitres d'eau chaude.

Commencez par laver les mains à tous les petits pétrisseurs !

Prévoir plusieurs tas de farine selon le nombre d'enfants.

Mélangez en premier lieu la farine et le sel sur le plan de travail, ou dans un saladier, solution qui évite les projections de farine.

Ajoutez ensuite l'eau tiède petit à petit. Il est préférable que ce soit un adulte qui verse l'eau doucement pendant que l'enfant continue de pétrir. Ceci jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier et ne colle plus trop aux mains.

Proposer aux enfants de former des boules de la taille d'une noix. Les aplatir ensuite en forme de disque assez fin, d'environ dix centimètre de diamètre les piquer à l'aide d'une fourchette, selon un dessin en ligne ou dans tous les sens.

Les déposer ensuite sur une plaque saupoudrée de farine et les faire cuire environ dix minutes dans un four préchauffé à 200 degrés jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés.



Pour un pain plus doux, levé, lorsqu'on a assez le temps (compter 3 heures de préparatifs et dégustation 4h30 en tout):

Prévoir selon le nombre d'enfants : pour dix enfants, prendre 500 grammes de farine et la mélanger dans un saladier avec une cuillère à café de sel. Dissoudre 30 grammes de levure boulangère dans 7 centilitres de lait en y ajoutant une cuillère à café de miel. Laisser gonfler ce petit levain pendant une dizaine de minutes.

Versez ensuite dans le puits formé au centre de la farine les 23 centilitres restants de lait tiède, le petit levain et une cuillère à soupe de miel.

Ajouter des morceaux de beurre, environ 50 grammes. Pétrir environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et brillante et qu'elle ne colle plus aux doigts. La couvrir d'un linge et la laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pour cela il faut compter une heure environ.

Ensuite il faut l'écraser pour qu'elle retrouve son volume initial et la pétrir à nouveau quelques instants.

Puis former des petits pains ronds, les déposer sur une plaque farinée, les lisser avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau, les couvrir d'un linge et les laisser reposer à nouveau une heure dans un lieu tiède.

Préchauffer le four à 190 degrés et les cuire environ 30 minutes.

Pan de Pascua chileno, recette chilienne pour Pâques



Une recette facile à réaliser, avec un petit goût venu d'ailleurs, et qui, par sa mise en œuvre, peut agrémenter un goûter de Pâques

Ingrédients

- 125 grammes de beurre,
- 150 grammes de sucre,

- deux œufs,
- 300 grammes de farine,
- cannelle, muscade, café en poudre,
- 1 paquet de levure chimique,
- un citron, du vinaigre,
- 100 grammes de noix, 100 grammes d'amandes hachées et farinées.

En plein travail !



Mise en œuvre :

- Fouetter le beurre avec le sucre.
- Ajouter :
- les deux œufs, la farine,
 - 2 cuillères à café de cannelle,
 - 1 cuillère à café de muscade, un demi zeste de citron,
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc (ou un vinaigre parfumé au fruit).

Après avoir mélangé cette pâte, ajouter :

- une cuillère à soupe de café en poudre (dosette de café lyophilisé, par exemple),
 - un paquet de levure chimique,
 - 100 grammes de noix et 100 grammes d'amandes hachées et farinées.
- Mettre dans un moule rond à bord haut,
 - Faire cuire au four à 180 degrés pendant 45 minutes.

Joyeuses Pâques et bon appétit.

Crédit : Point KT

Une galette des rois en chocolat



Avis aux amateurs de chocolat, le régime commence après !

Ingrédients: deux rouleaux de pâte feuilletée; un peu de lait pour dorer; 120 gr de chocolat noir (belge ou suisse, bien sûr !) 80 gr de beurre; 80 gr d'amandes en poudre; 80 gr de sucre; 2 oeufs; une fève (gros haricot ou figurine en porcelaine)

Faites fondre le chocolat et le beurre doucement, en mélangeant sans cesse, à feu doux.

Incorporez-y l'amande, le sucre, et les deux oeufs.

Déroulez une pâte feuilletée dans une forme ronde, étalez la garniture de chocolat et de beurre; placez la fève, pas trop près du centre. Couvrez avec la seconde pâte feuilletée. Soudez les bords des deux pâtes avec un peu de blanc d'oeuf ou d'eau. A l'aide d'un pinceau de cuisine, étendez un peu de lait sur le dessus pour dorer la pâte à la cuisson.

Enfournez à 200° dans le four préchauffé, pendant 20 à 25 minutes.

N'oubliez pas de confectionner une couronne en carton pour le roi du jour: il faudra faire ses quatre volontés pendant 24 heures... Eh oui, c'est la tradition !