

Les roses des sables



Les roses de sable sont des cristallisations de gypse. Ce gypse cristallise à partir d'un germe quelconque et les cristaux croissent un peu dans toutes les directions jusqu'à former une jolie fleur de sable dans le désert...

Mais c'est aussi une gourmandise facile et rapide à faire !

Gâteau des rois aux fruits confits



Une magnifique brioche, en forme de couronne !

Préparation : 25 min.

Repos de la pâte 5h

Cuisson : 40 min.

Rochers et autres monticules en pâtisserie !



Deux recettes faciles à réaliser pour des cuisiniers en herbe !

Haroset



D'après l'usage, durant le repas pascal (Seder), on trempe légèrement les herbes amères (Maror) avec du pain azyme dans le haroset. Le haroset atténue l'amertume des herbes qui se trouvent sur l'assiette du Seder, rappelant, selon l'interprétation commune, l'amertume de la servitude d'Égypte.

Le haroset, met traditionnel du repas de Pessah, la Pâque juive, symbolise le mortier et les briques utilisés pour construire les pyramides égyptiennes. Il existe de très nombreuses recettes.

Une galette des rois



Une galette à la frangipane, pas compliquée du tout...

Des galettes : pains plats frits



Ingrédients :

100 grammes de farine complète

100 grammes de farine

un quart de cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou d'huile d'olive

12 centilitres d'eau chaude

Huile de tournesol pour la friture

Les carrés chocolat-orange



« Les carrés de chocolat accompagnent à la perfection le vin, qui tient une grande place à Pourim. Ce repas que la reine Esther avait préparé et qui causa la perte d'Amman, est nommé le « banquet du vin ». Le Talmud nous dit qu'il faut boire du vin jusqu'à « ne plus savoir » (ad lo yadah) la différence entre Morde'haï et Amman. »

Des bâtonnets au sel et aux épices



Ingrédients :

De la pâte feuilletée prête à cuire, un jaune d'œuf avec un peu de crème dans un bol, du gros sel mélangé à des épices.

Les cookies d'Olivier



Ingrédients :

2 œufs

200grammes de chocolat noir râpé

150 grammes de noix broyées

10 grammes de sucre

100 grammes de fécule

100 grammes de farine

1 paquet de levure chimique

150 grammes de beurre

« Nostalgies » - Petits gâteaux pour Noël



La façon de « nostalgie »

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
 - 125 grammes de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - Le zeste râpé d'un citron
 - 225 grammes de noisettes moulues
 - Une demi cuillère à café de levure chimique
 - Du sucre glace
- Pour le glaçage :
- 100 grammes de sucre glace
 - 1 cuillère d'eau chaude
 - Un peu de rhum