

RECETTES DE LA RANDONNEE

Compilées par Françoise

D'après les sites « Journal des femmes » « Marmiton » « Ptitchef » ...

Amarettis aux zestes de citron	2
Anzac, les biscuits des guerriers.....	3
Barazek (biscuit syrien).....	4
Biscuits de semoule aux carottes et raisins de corinthe	9
Biscuits moelleux au citron, Biscotti morbidi al limone.....	10
Cheesecake vanille, sauce caramel.....	13
Cookies noix de coco et pépites de chocolat	14
Cornes de Gazelle (recette d'Eliane).....	15
Le Creusois (gâteau aux noisettes)	16
Croquants provençaux aux amandes (recette Journal des femmes)	17
Fekkas aux raisins secs et aux amandes (Maroc)	19
FIGOLU.....	20
Flapjacks - biscuits anglais.....	21
Galette des rois moelleuse à la crème frangipane	23
Gâteau poire chocolat	25
Ghoraybé - Syrie	26
Ginger nut biscuits.....	27
Kourabiedes - biscuits de Noël grec	28
La reine de Saba.....	29
Glaçage au chocolat : les astuces pour bien le réussir	30
Les koulourakia au citron - Grèce	31
Les koulourakia de Pâques à l'orange et à la vanille-Grèce.....	32
Madeleines au citron et à la lavande.....	33
Mazurek (Pologne/Ukraine)	34
Mini financiers noix de coco.....	36
Montécao	37
Navettes	38
Palmiers aux amandes et à la cannelle.....	39
Petits gâteaux suédois.....	40
Plasek ou gâteau polonais.....	41
Spritz.....	42

Amarettis aux zestes de citron

Préparation 15 mn Cuisson 15 mn Temps Total 30 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour 12 amarettis :
- 190 g d'amandes en poudre
- 2 blancs d'œufs
- zestes d'un citron jaune
- 90 g de sucre glace + un peu pour l'enrobage

Préparation Amarettis aux zestes de citron

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez les amandes en poudre et le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œufs (non battus en neige) et ensuite les zestes de citron. Mélangez uniformément le tout.
2. À l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez un peu de pâte et formez une boule, roulez-les dans du sucre glace et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Pour finir

Enfournez pour 10/15 min de cuisson. Laissez refroidir les amarettis sur une grille.

Anzac, les biscuits des guerriers

Note 4/5 Préparation 30 mn Cuisson 20 mn Temps Total 50 mn

Ingrédients / pour 10 personnes

- 120 g de [farine](#)
- 120 g de [sucre](#) roux
- 90 g de flocons d'avoine
- 100 g de [noix de coco](#)
- 125 g de [beurre](#)
- 2 cuillère à soupe de [miel](#)
- 2 cuillères à café de [bicarbonate de soude](#)
- 1 oeuf entier (facultatif)

Préparation Anzac, les biscuits des guerriers

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Tapisser 2 plaques à biscuits de papier sulfurisé.
2. Tamiser la farine au dessus d'un saladier. Ajouter le sucre, les flocons d'avoine et la noix de coco râpée, la levure chimique (si c'est ce que vous allez utiliser en remplacement du bicarbonate). Puis disposer en fontaine.
3. Mettre le beurre et le miel dans une petite casserole et cuire jusqu'à ce que la préparation soit lisse et le beurre fondu. Diluer le bicarbonate de soude dans une cuillère à table d'eau et l'ajouter aussitôt à la préparation au beurre. (Ajouter l'oeuf battu). Verser le tout dans le puits d'ingrédients secs à la cuillère de bois. Mélanger bien le tout à la cuillère.
4. Prélever des cuillères à soupe de pâte et les déposer sur les plaques en leur laissant la place de s'étaler. Les aplatir légèrement du bout des doigts.
5. Pour finir

Enfourner 20 minutes. Les biscuits doivent être dorés.



Barazek (biscuit syrien)



Le *barazek* est un délicieux biscuit syrien aux graines de sésame et aux pistaches concassées, parfumé d'épices, de vanille et de miel. Avec sa texture légère et craquante, cette petite douceur accompagne à merveille une boisson chaude et deviendra à coup sûr votre friandise favorite lors de vos prochaines pauses sucrées.

Qu'est-ce que le barazek ?

Les barazeks sont des petits gâteaux secs garnis de graines de sésame grillées et d'éclats de pistaches, originaire de

[Syrie](#).

Ces biscuits croquants sont constitués d'une fine pâte sucrée, très riche en beurre. La texture, à la fois sablée et fondante, s'apparente à celle des shortbreads, les célèbres biscuits au beurre écossais. Certaines recettes de barazek utilisent du beurre clarifié (ou ghee), un beurre qui a été fondu puis dont on a retiré le lactose pour ne garder que la matière grasse.

Chaque biscuit est généreusement recouvert d'une couche de graines de sésame torréfiées d'un côté et de pistaches concassées de l'autre. Un sirop au miel vient délicatement enrober les graines de sésame et apporte une saveur sucrée supplémentaire tout en restant subtile.

Quelle est l'origine du barazek ?

Le barazek est une spécialité culinaire typiquement syrienne, qui trouve ses racines à Damas, la capitale du pays. Ces biscuits sont également très populaires à Homs ou encore à Alep, une ville située dans le Nord-ouest de la [Syrie](#) et célèbre pour sa production de savoureuses pistaches.

Même si le barazek reste à l'origine une pâtisserie syrienne, la recette s'est largement répandue dans tout le Moyen-Orient, notamment au [Liban](#) et en [Jordanie](#). Il est aujourd'hui courant de tomber sur les fameux biscuits au sésame dans de nombreux pays méditerranéens, en explorant les magasins et les salons de thé locaux.

Traditionnellement, ce sont dans les boulangeries syriennes que l'on trouve les meilleurs barazeks. Ils sont vendus sous une forme pré-emballée dans des boîtes en métal, afin de maximiser le temps de conservation. Les biscuits font d'ailleurs partie intégrante de la culture et des traditions locales, qui veulent que les pâtisseries soient faites pour être partagées entre amis, membres de la famille et voisins lors de grandes fêtes et de rassemblements divers. Pour beaucoup de Syriens, le barazek est une gourmandise synonyme d'échange, de convivialité et d'esprit de communauté.

Comment réaliser des barazeks

Les barazeks traditionnels sont en général de petite taille (similaires à des cookies) et formés assez finement, ce qui leur donne un côté très croustillant. Pour une texture plus moelleuse, il suffit simplement de confectionner des boules un peu plus épaisses et de moins les aplatir avant de les mettre en cuisson.

Lors de la préparation des gâteaux, la pâte est légèrement plus collante et difficile à manipuler que les pâtes à biscuit habituelles. C'est en réalité pour que les éclats de pistaches et les graines de sésame accrochent correctement sur chaque face et forment une belle couche sur le dessus.

Comment se déguste le barazek ?

Si les barazeks sont souvent consommés lors d'occasions festives en [Syrie](#), c'est également un petit

gâteau très prisé à l'heure du thé, en milieu d'après-midi. On le déguste tout au long de l'année, accompagné d'une tasse de thé à la menthe, de thé noir (de préférence bien corsé) ou encore d'un délicieux café turc.

Pour une pause encore plus gourmande, les barazek se marient très bien avec une coupe de crème glacée, par exemple à la pistache ou à la vanille pour rappeler la saveur des biscuits.

Prép.50 min Cuisson45 min Temps de Repos45 min Total1 h 35 min
--

Type de plat: Dessert

Cuisine: Moyen-Oriental, Syrien, Végétarien

Portions: [40](#) cookies

Auteur: Laurie Liagre

Ingrédients

Pour le sirop de miel

- 70 ml de miel
- 50 ml d'eau

Pour les biscuits

- 200 g de graines de sésame blanc
- 185 g de beurre doux (à température ambiante)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- ½ cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de mahaleb (ou mahlepi) moulu
- 350 g de farine (tamisée)
- 80 ml de lait (à température ambiante)
- 60 g de pistaches décortiquées crues , hachées ou finement concassées

Instructions

Sirop de miel

- Mélanger le miel et l'eau dans une petite casserole.
- Placer sur feu moyen et laisser mijoter en remuant jusqu'à ce que le miel se dissolve. Cette étape dure environ 3 minutes.
- Retirer du feu et laisser refroidir.

Biscuits

- Mélanger la farine et la levure.
- Torréfier les graines de sésame dans une poêle sèche sur un feu moyen pendant 2 minutes en remuant constamment jusqu'à ce qu'elles soient très légèrement dorées. Laisser refroidir.

- Dans la cuve d'un robot culinaire, mélanger au batteur le beurre, l'œuf et le sucre jusqu'à

formation d'une crème.

- Ajouter le mahaleb (ou mahlepi), le vinaigre et la vanille et mélanger.
- Ajouter le mélange de levure et farine et, à l'aide de l'ustensile mélangeur (K) mélanger jusqu'à homogénéité de la pâte. Ne pas pétrir trop longtemps.
- Ajouter progressivement le lait pour former une pâte lisse un peu ferme.
- Couvrir la pâte de film alimentaire et la laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes.
- Préchauffer le four à 160°C et tapisser deux grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
- Verser le sirop de miel dans une grande assiette creuse et ajouter les graines de sésame. Mélanger.
- Placer les pistaches hachées dans une assiette plate.
- Former des boules de pâte de la taille d'une noix chacune.
- Presser chaque boule de pâte sur les pistaches, afin de les aplatir un peu.
- Retourner chaque biscuit et les passer dans le mélange de sirop de miel et de graines de sésame.
- Placer les biscuits sur la plaque de cuisson avec la face aux graines de sésame vers le haut, en les espaçant d'environ 2,5 cm.
- Enfourner et cuire pendant 25 à 30 minutes, en les tournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les bords soient dorés.
- Les sortir du four et les laisser sur la plaque pendant 5 minutes puis les transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
- Conserver dans un récipient métallique hermétique.

<https://www.196flavors.com/fr/syrie-barazek/>

Biscuits de semoule aux carottes et raisins de corinthe

Préparation 30 mn Cuisson 20 mn Temps Total 50 mn



Ingédients / pour 4 personnes	8	12
• 140 g de carottes	280	420
• 60 g de semoule fine (à couscous)	120	180
• 60 g d'amandes	120	180
• 30 g de miel max.on peut diminuer	60	90
• 1 citron	2	3
• 1 poignée de raisins secs	2	3
• 15 cl de jus de carottes ou d'oranges	30	45
• 4 cl de fleur d'oranger	8	12
• 3 cl d'huile (de noisettes ou neutre)	6	9
• cannelle ou cardamome verte		

Préparation Biscuits de semoule aux carottes

- 1 Réhydrater les raisins. Les placer dans un bol avec la fleur d'oranger et le jus de carottes ou d'oranges. Chauffer le bol au micro-ondes 4 minutes à faible puissance.
- 2 Râper le zeste du citron et prélever le jus. Mélanger le miel, le jus de citron, l'huile au contenu du bol tiède. Verser sur la semoule. Ajouter les amandes éventuellement torréfiées, les carottes pelées et râpées, le zeste de citron. Ajouter la cannelle ou la cardamome verte, selon le goût. Verser dans des moules souples style muffins ou briochettes. Enfourner à four préchauffé 180°C (thermostat 6) pendant 20 minutes. Attendre 5 minutes avant de démouler.
3. Pour finir
Servir tiède ou froid avec un coulis de votre miel préféré et du muscat.

Biscuits moelleux au citron, Biscotti morbidi al limone

- Note 4/5
- Préparation 10 mn
- Cuisson 15 mn
- Repos 45 mn
- Temps Total 1 h 10 mn



Ingrédients / pour 4 personnes

- Vos essentiels pour 15 biscuits:
- 100 g de [beurre](#) mou
- 1 œuf
- Le jus et les zestes d'un [citron](#) non traité
- 120 g de [sucre](#)
- 300 g de [farine](#) mélangée à un demi sachet de [levure](#) chimique
- Sucre et du [sucre](#) glace dans deux bols séparés

Préparation Biscuits moelleux au citron, Biscotti morbidi al limone

1. 1



Dans le bol de votre robot, avec la feuille, ou dans un récipient creux avec un batteur, fouetter le beurre et l'œuf. Ajouter ensuite le jus du citron ainsi que les zestes. Verser le

sucres et fouetter encore. Terminer par les ingrédients secs: le mélange farine-levure. Bien mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Poser la pâte obtenue dans un bol et le couvrir de film alimentaire. Le placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2. 2



Au bout des 30 minutes... Préchauffer votre four à 180°. Préparer une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson, ainsi que les deux bols de sucre et de sucre glace. Utiliser une cuillère à soupe pour prélever des boules de pâte, puis les façonner dans vos mains (4 cm de diamètre environ). Les faire rouler dans le sucre semoule puis dans le sucre glace. Les déposer une à une en quinconce sur votre plaque, en les espaçant généreusement. Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes.

3. 3



Enfourner enfin à 180° pendant 15 minutes, temps de cuisson à surveiller selon les fours. Les biscuits auront un bel aspect craquelé, ils ne doivent pas dorer.

4. 4



C'est déjà prêt! Bonne dégustation !

5. Pour finir



Retrouvez mes partages gourmands sur mon blog: <http://pourquoi-je-grossis.blogspot.fr/2015/01/biscuits-moelleux-au-citron-biscotti.html>

Cheesecake vanille, sauce caramel

Préparation 20 mn Cuisson 1 h Temps Total 1 h 20 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- Pour un moule à charnière et à bords hauts de 20 cm de diamètre (convient pour 6 à 8 personnes) :
 - 150 g de speculoos ou de biscuits sablés au choix
 - 50 g de beurre fondu
 - 500 g de Ricotta
 - 200 g de Mascarpone
 - le jus d'1/2 citron
 - les graines d'1 gousse de vanille
 - 3 oeufs
-
- 100 g de sucre
 - Pour le caramel :
 - 100 g de sucre en morceaux
 - 2 cuillères à soupe d'eau
 - 15 cl à 20 cl de crème fraîche épaisse ou liquide (selon que l'on aime très sucré ou non)
 - facultatif : 1 cuillère à soupe de rhum ou d'extrait de café, ou de la fleur de sel

Préparation Cheesecake vanille, sauce caramel

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Faire fondre le beurre. Broyer les biscuits afin d'obtenir une chapelure grossière. Mélanger et répartir dans le fond du moule en tassant bien. Faire cuire 8 à 15 minutes (attention les speculoos ont tendance à brûler très vite, surveiller de près).
2. Baisser la température du four à 140°C (thermostat 4). Battre la ricotta et le mascarpone pendant 30 secondes. Ajouter le sucre, les oeufs un par un, le jus de citron, la vanille en battant très brièvement à chaque fois.
3. Verser la préparation dans le moule, faire cuire environ 1 heure : la crème doit rester tremblotante au centre.
4. Laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte, pendant 1h au moins, puis à température ambiante jusqu'à complet refroidissement. Démouler le cheesecake et le réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain au moins, voire jusqu'au surlendemain (il n'en sera que meilleur). Ces précautions permettent d'éviter les craquelures à la surface du gâteau.
5. Préparer le caramel : chauffer le sucre avec l'eau dans une casserole à fond épais jusqu'à obtenir un caramel brun clair. Retirer du feu et décuire aussitôt avec la crème fraîche (attention aux projections). Remuer énergiquement pour obtenir une crème homogène. Ajouter au choix un peu de fleur de sel, du rhum ou de l'extrait de café.
6. Pour finir

On peut, au moment du servir, napper le cheesecake d'un peu de caramel et proposer le reste en saucière. Bonne dégustation !

Cookies noix de coco et pépites de chocolat



Préparation 15 mn Cuisson 8 mn Temps Total 23 mn

Ingrédients / pour 4 personnes

- 150 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 85 g de beurre salé
- 85 g de sucre
- 40 g de noix de coco râpée
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation Cookies noix de coco et pépites de chocolat : la recette facile

1. 1 Faites fondre légèrement le beurre. Dans un saladier, mettez 75 g de beurre, incorporez le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélangez le tout.
2. 2 Ajoutez petit à petit la farine, la levure, la noix de coco et les pépites de chocolat. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
3. 3 Beurrez une plaque allant au four. Formez des cookies à l'aide d'une cuillère à soupe. Posez des petits tas sur la plaque en les espaçant bien pour qu'ils grandissent à la cuisson.
4. Pour finir
Enfournez pendant 8 minutes pour avoir des cookies moelleux.

Cornes de Gazelle (recette d'Eliane)



Cuisson 1/4 d'heure thermostat 6

Ingrédients:

Pâte :

- 300g de farine
- 50g de beurre
- 1 oeuf
- 1/2 verre de lait

- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre

Fourrage:

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de beurre
- 2 blancs d'oeuf
- 1/2 cuillère à café de cannelle ou 3 cl de fleur d'oranger

1 jaune d'oeuf pour souder et 50 g de sucre glace pour saupoudrer.

Préparer avec la farine : l'oeuf entier, la farine, le sel, le sucre, le beurre fondu, le lait. Obtenir une pâte bien homogène et élastique.

Etendre la pâte au rouleau et obtenir une pâte le plus fin possible (2mm maximum) et découper des disques de pâte avec une tasse.

Préparer une crème épaisse aux amandes parfumée à la cannelle en mélangeant tous les ingrédients de fourrage.

Diviser cette crème en boulettes allongées et disposer chacune au centre d'un disque.

Badigeonner le tour du disque au jaune d'oeuf et fermer chaque rondelle et fermer chaque rondelle en l'allongeant.

Faire cuire sur papier sulfurisé environ 10 minutes en surveillant bien.

Les rouler dans le sucre glace.

Truc

Pour que le sucre glace tienne:

Dans une casserole, tu fais chauffer ensemble et à feu doux l'eau et du sucre en poudre pour faire un sirop.

Lorsque les cornes sont complètement refroidies, tu les trempe dans ce sirop épais, et tout de suite après, tu les roules copieusement dans le sucre glace.

Le Creusois (gâteau aux noisettes)



Pour un moule de 20-22cm de diamètres :

Ingrédients :

- 150g de beurre
- 90g de sucre blanc
- 90g de sucre de canne
- 80g de farine
- 125g de poudre de noisettes
- 5 blancs d'oeuf

1. Placez le beurre dans une casserole et faites le fondre.
2. Pendant ce temps, mélangez ensemble les 2 sucres, la farine et la poudre de noisettes.
3. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez.
4. Pour finir, ajouter les blancs d'oeufs, sans les avoir montez en neige et mélangez bien.
5. Beurrez un moule à manquer rond, de préférence en silicone et versez la préparation.
6. Enfourez dans un four préchauffé à 160°C durant environ 40 minutes. Le gâteau doit être joliment doré. (le mien manque un peu de cuisson)
7. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez d'un peu de poudre de noisettes ou d'un peu de sucre glace.

Croquants provençaux aux amandes (recette Journal des femmes)

Préparation 15 mn Cuisson 25 mn Temps Total 40 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- 300 g d'amandes entières
- 300 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 grosse cuillère à soupe de miel de lavande
- 2 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Préparation Croquants provençaux aux amandes

1. 1Mélanger les oeufs, le miel, les sucres, le sel et l'eau de fleur d'oranger à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
2. 2Ajouter ensuite les amandes à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter ensuite la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte molle.
3. 3Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé à pâtisserie. Former 2 boudins avec la préparation.
4. 4Faire cuire pendant environ 25 min, dans un four préchauffé à 175°C., jusqu'à ce que les boudins prennent une jolie couleur dorée.
5. 5Sortir les boudins du four et les découper sans attendre en tranche d'environ 1 cm.
6. Pour finir



Remettre les tranches sur une grille et replacer au four pendant environ 5 min. Laisser refroidir avant de déguster.

Ou Recette des Carnets de Julie-Michel



Ingrédients

- 500 g de farine
- 350 g de sucre
- 4 œufs + 1
- 1 CS de fleur d'oranger
- 350 g d'amandes
- Fleur de sel

INSTRUCTIONS

1. **Préchauffez le four à 180°C ventilé.**
2. **Versez la farine dans un plat creux, façonnez un puits et ajoutez le sucre, puis les 4 œufs. Amalgamez le tout, incorporez les amandes, et malaxez pour obtenir un mélange homogène.**
3. **Séparez la pâte en trois pâtons que vous façonnerez en longs boudins sur une plaque à pâtisserie. Battez le dernier œuf et dorez les pâtons à l'œuf à l'aide d'un pinceau.**
4. **Enfournez et laissez cuire 30 minutes. Laissez tiédir avant de découper en tranches de 2 cm d'épaisseur environ.**
5. **Vous pouvez les manger tel quel ou les tremper dans un verre de vin cuit comme le font les provençaux.**

Astuces :

- On peut remplacer le sucre par de la cassonade
- pour faciliter la coupe des craquants : Laissez cuire 15 minutes (ou jusqu'à ce que les pâtons soient dorés). Retirez du four et laissez refroidir 1 h environ. Découpez-les en fines tranches dans la largeur à l'aide d'un couteau à pain. Déposez ces tranches sur la plaque couverte de papier sulfurisé. Repassez-les au four 15 à 20 minutes à 150°C pour les sécher.

Fekkas aux raisins secs et aux amandes (Maroc)



Préparation 40 mn Cuisson 20 mn Temps Total 1 h

Ingrédients / pour 8 personnes

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • 1 kg de farine | 500g |
| • 125 g de beurre | 62g |
| • 250 g de raisins secs | 125g |
| • 250 g d'amandes concassées | 125g |
| • 5 œufs | 2 gros oeufs |
| • 2 sachets de levure chimique | 1 |
| • 300 g de sucre | 150g |
| • 1/4 verre d'eau de fleur d'oranger | 1/8 |
| • une pincée de sel | 1 |

Préparation Fekkas aux raisins secs et aux amandes

1. 1Faites fondre le beurre et tamisez la farine avec le sel t la levure. Fouettez les oeufs avec le sucre et le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, les amandes, les raisins secs, puis incorporez la farine tamisée avec le sel et la levure.
2. 2Une fois le mélange homogène, pétrissez le énergiquement. Répartissez la pâte en boulettes et roulez les à la main pour obtenir des boudins de 30 cm chacun et de 4 cm de largeur.
3. 3Disposez les rouleaux de pâte sur une tôle graissée et mettez à cuire à four moyen pendant 10 minutes.
4. Pour finir
Sortez le fekkas avant qu'il ne soit doré. La couleur doit être pâle, presque blanche. Laissez refroidir de côté. Avec un couteau bien aiguisé, découpez en rondelles le fekkas puis remettez le à cuire au four jusqu'à ce qu'il devienne doré

FIGOLU



J'ai reçu des figues séchées de mon partenaire "[Fruits secs du web](#)". J'ai eu l'idée de faire des Figolu maison, car j'adore ces petits gâteaux ! J'ai trouvé une recette [ici](#).

Ingrédients : (pour 25 biscuits)

- 250 g de figues séchées moelleuses
- 200 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1 CàS de sucre vanillé
- 3 CàS de sucre en poudre
- 80 g de beurre mou
- 1 demi-sachet de levure chimique

Recette :

Préparez la pâte sablée : Dans un saladier, fouettez le jaune d'oeuf avec les sucres, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez alors la farine, la levure chimique et le beurre ramolli. Pétrissez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène. Vous pouvez rajouter une cuillerée d'eau si la pâte vous semble trop sèche. Formez une boule et laissez-la reposer une heure au frigo.

Pendant ce temps, préparez la pâte à la figue : Coupez les figues en morceaux et mixez-les jusqu'à obtenir une pâte collante.

Saupoudrez d'un peu de farine et formez des boudins d'environ 10 cm de long. Laissez reposer avec la pâte sablée au frigo pendant un peu moins d'une heure. (Je ne veux aucun commentaire déplacé sur la photo qui suit...^^)

Après le temps de repos, étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des bandes de 10 cm de long et de 4 cm de largeur environ.

Posez un boudin de pâte de figue au centre, puis recouvrez d'une autre bande de pâte. Soudez les bords et découpez des tronçons de 4-5 cm de long.

Posez les gâteaux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faites une empreinte avec le dos d'une fourchette, pour rappeler des originaux. (Je me suis trompé de sens pour les traits de fourchette par contre ^^)

Cuisson :

20-25 mn à 180°. Les biscuits doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir sur une grille. Ils se conservent jusqu'à 3 jours dans une boîte en fer.

Flapjacks - biscuits anglais

Note 5/5 Préparation 5 mn Cuisson 25 mn Temps Total 30 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- 100 g de [beurre](#) frais
- 50 g de [beurre](#) salé
- 90 g de cassonade
- 1 cuillère à soupe de [miel](#)
- 240 g de flocons d'avoine natures

pour Noël j'y ai rajouté:

- 70g de chocolat noir 90% de cacao (chocolat non patissier)

- 60 g d'écorces d'orange confites

Préparation Flapjacks - biscuits anglais

1. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5-6).
2. Mélanger les beurres fondus (avec le chocolat), (les écorces d'orange), le sucre, le miel et les flocons d'avoine dans un saladier jusqu'à ce que les flocons d'avoine soient tous imbibés du mélange.
3. Étendre un papier de cuisson sur une plaque carrée ou un plat allant au four.
4. Y mettre la préparation dessus en aplatissant bien avec une cuillère à soupe. Faire cuire 25 à 30 minutes.
5. Prédécouper les biscuits encore chauds. Les laisser refroidir sur la plaque.
6. Pour finir

Quand ils sont froids, les couper ; ils se détachent tout seuls.

Recette extraite de : <http://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/314114-flapjacks-biscuits-anglais>

Galette des rois moelleuse à la crème frangipane

Facile : 

Moyen : 



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients (pour 8 personnes) :

Pour la pâte :

- 1 pâte sablée
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

Pour la crème d'amande :

- 60 g poudre d'amande
- 50 g de sucre
- 80 g de beurre mou

Pour la crème pâtissière :

- 40 g de farine
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 2 cuillères à café de rhum
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation de la recette :

Préparer la crème pâtissière : Amener le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine. Verser le lait bouillant en un mince filet sans cesser de remuer.

Remettre le mélange sur feu doux et remuer jusqu'à l'ébullition.

Rajouter les parfums. Laisser refroidir à couvert le temps de préparer la crème d'amande.

Préparer la crème d'amande : écraser le beurre mou, la poudre d'amande et le sucre à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

On peut également travailler la pâte à la main.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Disposer la pâte sablée sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Piquer avec une fourchette. Faire cuire 5 minutes. J'ai mis la pâte dans un grand moule à tarte pour éviter qu'en suite la frangipane ne déborde).

Mélanger la crème pâtissière et la crème d'amande, puis l'étaler sur la pâte précuite. Ne pas oublier la fève...

Refermer la galette avec la 2ème pâte, humidifier les bords pour bien les coller. Décorer la pâte à l'aide d'un couteau et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus d'un petit trou pour laisser l'air s'échapper lors de la cuisson.

Enfourner à 210°C (thermostat 7) pendant 30 min environ.

Laisser refroidir avant de consommer.

Gâteau poire chocolat



Préparation 25 mn Cuisson 40 mn Temps Total 1 h 05 mn

facile, 110 Kcal/100g

pour 8 personnes

chocolat à cuire : 200 g

- beurre : 150 g
 - sucre : 120 g
 - œufs : 3
 - vanille liquide
 - farine : 130 g
 - sachet de levure : 1
- belles poires au sirop : 4 – personnellement j'ai pris 5 belles poires William que j'ai préalablement cuire à la poele avec beurre et vanille

Préparation

1. 1
Préchauffage
Préchauffer le four à 180°C.
2. 2
Préparation de la pâte à gâteau
Faire [fondre](#) le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
3. 3 Ajouter le sucre et mélanger.
4. 4 Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation et mettre la farine, la levure et la vanille.
5. 5 [Battre](#) les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
6. 6
Ajout des poires
Enfin, égoutter les poires au sirop, les couper en dés et les ajouter à la préparation.
7. Cuisson
Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.

Ghoraybé - Syrie

Préparation 25 mn Cuisson 18 mn Temps Total 43 mn



Ingrédients / pour 10 personnes

- 250 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 150 g d'amandes en poudre
- 280 g de farine
- 1 cuillère à café de levure sèche

Préparation Biscuits syriens ghoraybé

1. Ramollir le beurre au micro ondes et le travailler avec le sucre dans un saladier.
2. Passer les amandes avec la peau à la poêle (griller légèrement) et les réduire en poudre.
3. Ajouter les amandes, la farine et la levure en remuant énergiquement pour former une grosse boule.
4. Former des boulettes grosses comme une noix entre les deux paumes et aplatir, décorer avec une pistache légèrement grillée ou d'un pignon de pin.
5. Pour finir

Cuire à feu doux sur une plaque anti-adhésive (165/175°) pendant 15 à 18 min.

Ginger nut biscuits

Préparation 20 mn Cuisson 12 mn Temps Total 32 mn

Ginger Nut Biscuits



Ingrédients / pour 8 personnes

- 100 g de farine blanche
 - 100 g de farine complète
 - 100 g de flocons d'avoine
 - 75 g de beurre mou + 75 g de beurre demi-sel mou
 - 100 g de sucre roux
 - 80 g de vergeoise blonde
 - 2 cuillères à café de levure chimique
 - 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
 - 1/2 cuillères à café de sel
 - 2 cuillères à café de gingembre en poudre
 - 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 1 oeuf

Préparation Ginger nut biscuits

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mixer grossièrement les flocons d'avoine et les mélanger avec les farines, la levure, le bicarbonate, le sel, le gingembre et la cannelle.
3. Mélanger les beurres mous avec les sucres jusqu'à former une "pommade", ajouter l'oeuf, mélanger à nouveau et ajouter le mélange sec, mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.
4. Pour finir



Former des boules de pâte et disposer les en quinconce (car elles vont s'étaler) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner pour 12 minutes à 180°C (thermostat 6) et laisser les durcir sur une grille.

Kourabiedes - biscuits de Noël grec



Préparation 15 mn Cuisson 20 mn Temps Total 35 mn

Ingrédients / pour 6 personnes

- 165 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf*
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 90 g de sucre glace et 50 g pour saupoudrer les gâteaux à la fin
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- facultatif : 4 épices, fleur d'oranger, amande amer, geste d'orange ou citron rapé

Préparation

1. Préchauffez le four à 150°C. Travaillez le beurre (ramolli) avec le sucre glace la gousse de vanille grattée et le jaune d'œuf à l'aide d'un batteur, le parfum facultatif. Lorsque le mélange est lisse, ajoutez la farine et la levure et travaillez la pâte à la main.
2. Formez des boules légèrement aplaties et posez-les sur une plaque allant au four (beurrée ou sur laquelle vous aurez posé une feuille de papier sulfurisé). Enfournez pendant 20 minutes à 150°C en surveillant.
3. Sortez du four et laissez tiédir 5-10 minutes. Saupoudrez de sucre glace que vous aurez, si vous le souhaitez, mélangé avec un peu de cannelle. Les kourabiedes se conservent parfaitement plusieurs jours dans une boîte en métal hermétique.

La reine de Saba



Le Tablier Gourmets

- Quantité : 5/6 personnes
- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 25 minutes

pour 10 personnes

La liste de courses :

- | | |
|----------------------|---------------|
| – 125 g de chocolat, | 250g chocolat |
| – 125 g de beurre, | 150g beurre |
| – 100 g de sucre, | 200g sucre |
| – 3 œufs, | 200g sucre |
| – 45 g de farine, | 90g farine |

La liste des ustensiles :

- 2 saladiers,
- 1 grand bol (ou un petit saladier),

- 1 fouet.

Concrètement, pâtissons...

1. On commence par faire fondre le beurre et le chocolat dans un bol au micro-ondes, à puissance moyenne pour 1 minute et en renouvelant autant de fois que nécessaire. Pour les puristes, c'est plus long mais on peut passer par l'étape bain-marie. Une fois fondu, on mélange pour obtenir une préparation homogène et on réserve.
2. On enchaîne en clarifiant les œufs : on place les jaunes dans un saladier et les blancs dans un autre. On ajoute le sucre dans le saladier contenant les jaunes et on fouette pour faire blanchir. On ajoute ensuite la farine. On termine avec le mélange chocolat-beurre fondu légèrement refroidi.
3. BONUS. On met le four à préchauffer sur 180° C, chaleur statique et on beurre le moule en fer d'un petit diamètre car le moelleux doit être relativement épais.
4. On monte les blancs en neige et on les ajoute délicatement à l'appareil au chocolat.
5. On place la pâte du gâteau dans le moule puis au four. Il va gonfler puis retomber à la fin de la cuisson : c'est normal. Pour les premières fois, je vous conseille de recourir à la bonne vieille technique du couteau. Contrairement à d'habitude, la lame doit ressortir humide avec des traces de gâteau pour obtenir un résultat moelleux à cœur.
(1) Comme j'ai de grands gourmands à la maison, je double les proportions de la reine de Saba pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre. J'obtiens ainsi un gâteau très épais pour 8 à 12 personnes (ça dépend de votre appétit). En tout état de cause, comme le gâteau se conserve très bien, vous pourrez le finir le lendemain midi sans aucun problème. Le secret de la réussite de cette reine de Saba réside dans la cuisson. Il est cuit lorsque la croûte commence légèrement à se fissurer. Au niveau du timing, ça se joue entre 30 minutes (un peu coulant) et 40 minutes (juste moelleux).

Nappage chocolat



Verser sur le dessus de votre gâteau ou pudding.

Ingrédients

8 personnes

- chocolat pâtissier 160 g
- beurre 80 g
- vanille 16 g

Couper le chocolat et morceau et le beurre en dés dans un bol. Ajouter la vanille.

- 2 Faire cuire 3 minutes au micro-ondes. Bien mélanger.

- Pour finir

Glaçage au chocolat : les astuces pour bien le réussir



Comment faire un glaçage au chocolat au bain-marie ?

Certaines recettes demandent des **glaçages au chocolat noir, lait ou blanc**. A défaut de trouver du glaçage dans le commerce, voici une recette pour 200 g de chocolat : incorporer au choix 10 g de beurre de cacao, de la Végétaline préalablement ramollie ou même d'huile. Faire dissoudre le tout au bain-marie en tournant tout le temps pour que le mélange soit bien lisse. Sortir du bain-marie, laisser tiédir tout en continuant de tourner jusqu'à

obtenir la température corporelle (le test se fait sur les lèvres et non avec le bout du doigt). Chauffer à nouveau et appliquer immédiatement. Pour un glaçage "luxe", utiliser **du beurre** à la place des autres matières grasses.

Comment réaliser le glaçage au chocolat à la crème liquide et à la casserole ?

Pas toujours facile de faire un beau **nappage au chocolat**, homogène et bien lisse. Pour le réussir, faire chauffer 20 cl de crème liquide entière dans une casserole. Lorsque c'est chaud, versez 200 g de **chocolat noir râpé** hors du feu. Mélangez l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois en remuant délicatement et terminer par ajouter 40 g de **beurre**. Ensuite, il faut encore mélanger le glaçage délicatement sinon il pourrait ne pas briller et faire des bulles. Patienter un peu avant de recouvrir le gâteau qui doit être complètement froid.

Les koulourakia au citron - Grèce

Publié par MaryAthenes sur 14 Janvier 2014, 16:30pm



En hiver, quand on veut boire quelque chose de chaud, pour se réchauffer ou se détendre, la boisson qui vient à l'esprit s'appelle "tsaï vounou" (tisane de montagne).

Cette tisane est réputée soigner les rhumes et les coups de froid et on en trouve normalement dans toutes les cuisines.

Ces dernières années, des recherches sont effectuées sur cette plante pour en découvrir les nombreuses vertus :

Outre le fait qu'elle aide à lutter contre le rhume et les coups de froid, les problèmes respiratoires et de digestion, et qu'elle possède des propriétés antioxydantes... de récentes recherches en Allemagne lui ont trouvé des effets bénéfiques sur la maladie d'Alzheimer !

Son nom botanique est "sideritis" et on la trouve sous le nom de "crapaudine".

Il en existe de multiples variétés.

Avec du miel, c'est vraiment une boisson relaxante.

On aime la boire nature, avec du sucre ou avec du miel... accompagnée d'un koulouraki (biscuit).

Ces petits biscuits au citron sont vraiment parfumés, presque acidulés !

Ingrédients : Pour 50 biscuits

180 g de sucre glace

1 oeuf

200 g de beurre à température ambiante

50 ml de lait

50 ml de jus de citron

le zeste d'un demi-citron

400 à 500 g de farine

1/2 càc de levure

20 g de graines de sésame

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, sauf le sésame.

Pétrir légèrement pour obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer au frigo 1 à 2 heures afin que la pâte soit bien modelable.

Verser le sésame dans une assiette.

Modeler les biscuits, les poser sur les graines de sésame et appuyer légèrement.

Les mettre au four sur une plaque avec du papier sulfurisé à 160° jusqu'à ce qu'ils dorent.

Se conservent très bien dans une boîte métallique

Les koulourakia de Pâques à l'orange et à la vanille-Grèce



Publié par MaryAthenes sur 28 Avril 2016, 15:43pm
Cela fait des années que je suis fidèle à [ma recette de koulourakia de Pâques](#) que je fais en version chocolat, citron ou vanille. J'aime avant tout son croquant, et elle est très rapide à faire ! Et puis, les recettes défilent, dans les magazines, sur la toile... et j'ai voulu cette année me risquer à en tester une nouvelle. Un peu plus longue en raison de l'utilisation du robot, elle est cependant très satisfaisante, les koulourakia sont croquants à l'extérieur en sortant du four, plus compacts à l'intérieur et je pense qu'elle satisfera les inconditionnels du koulouraki à l'orange un peu gonflé.

Cette année, j'ai réalisé trois sortes de koulourakia et j'ai doublé les proportions... Une visite improvisée, des amis qui passent à la maison et hop ! J'ai tout de suite un petit sachet de biscuits variés à offrir !

Joyeuses Pâques orthodoxes !

Ingrédients : (pour 2 fournées)

2 oeufs
80 g de beurre
200 g de sucre
80 ml d'huile neutre

100 g de yaourt (le yaourt grec épais, sinon utiliser des petits suisses)
le zeste de 2 oranges bio
les grains d'une gousse de vanille
600 g de farine
2,5 cuillères à café de levure

Pour dorer :

1 oeuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à café d'huile

Préparation :

Mettre tous les ingrédients, à l'exception de la farine et de la levure, dans le robot.
Battre à vitesse moyenne pendant deux minutes.
Retirer les fouets et les remplacer par les crochets pétrisseurs.
Pétrir en incorporant petit à petit la farine dans laquelle on aura mélangé la levure.
Former des petits boudins et les enrouler pour leur donner une forme d'escargot.
Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Badigeonner au pinceau du mélange pour dorer.
Mettre au four préchauffé à 180 degrés.
Laisser cuire une vingtaine de minutes.
Retirer la plaque du four.
Laisser légèrement refroidir et déposer sur une grille.

Madeleines au citron et à la lavande



- 80 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 2 œufs à température ambiante
- Le zeste d'un citron bio
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pincée de fleurs de lavande séchées ou 1 goutte et pas plus d'huile

Essentielle de LAVANDE FINE et un autre type de HE de Lavande, c'est important

- 100 g de farine
- 5 g de levure chimique

Pour le glaçage :

- Quelques fleurs de lavande séchées
- 150 g de chocolat blanc

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à 190°C. Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, le beurre fondu, la farine et la levure chimique.
2. Ajoutez le jus de citron, le [zeste de citron](#) et les fleurs de lavand ou la goutte d'HE. Mélangez.
3. Graissez un moule à madeleines. Faites cuire au four à 190°C pendant 12 à 15 minutes.
4. Préparez le glaçage : faites-fondre le chocolat blanc au bain-marie.
5. Lorsque les madeleines ont refroidi, trempez l'une des faces dans le chocolat blanc, parsemez de lavande puis placez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Conseils

Vous pouvez aussi verser le chocolat blanc dans le moule refroidi, ajouter la lavande comestible puis déposer les madeleines dessus.



Mazurek (Pologne/Ukraine)

🕒 Mise en place et préparation: env. 45 min

📅 Cuisson au four: env. 25 min

🕒 Mettre au frais: env. 1 h

🥕 végétarien

100 g: 451 kcal, lip 26 g, glu 46 g, pro 8 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 0.25 c.c. de sel
- 1 gousse de vanille, fendue en long, graines
- 2 jaunes d'œufs durs
- 150 g de beurre froid
- 1 œuf
- 60 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir (p. ex. Crémant ou Edelbitter), passé à la râpe Bircher ou à la «râpe magique»
- 150 g d'amandes effilées

Comment c'est fait:

1. Mélanger dans une terrine farine, sucre glace, sel et graines de vanille. Passer les jaunes d'œufs au tamis fin, incorporer. Couper le beurre en petits morceaux sur la farine, sabler du bout des doigts pour obtenir une pâte régulièrement grumeleuse. À l'aide d'une corne, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir, aplatir, réserver env. 1 heure à couvert au frais.
2. Dans une terrine, travailler l'œuf et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le chocolat et 2/3 des amandes effilées.

Façonnage: sur du papier à pâtisserie, abaisser la pâte sur 7 mm d'épaisseur, faire glisser sur une plaque retournée, piquer généreusement à la fourchette. Étaler la garniture, lisser, éparpiller le reste d'amandes, appuyer légèrement.

Cuisson: env. 25 min sur la grille inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir, découper en bâtonnets d'env. 5 x 1 1/2 cm, laisser refroidir sur une grille.

Compte à rebours: préparer la pâte env. 1 jour à l'avance, garder au frais à couvert. La pâte peut aussi rester 1 mois au congélateur.

Conservation: Ces biscuits peuvent se garder env. 2 mois au congélateur ou env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

Betty Bossi | En cas de questions, adressez-vous aux conseillères culinaires de Betty Bossi: cuisiner@bettybossi.ch et www.bettybossi.ch

Mini financiers noix de coco



22,1K Partages note : 4/5 (53 votes)
Facile bon marché préparation: 15' cuisson: 10'

Pour 35 mini-financiers Ingrédients (6 personnes)

- 50g de coco râpée
 - Quelques pépites de chocolat
 - 150g de blancs d'œuf (soit environ 5 blancs)
 - 70g de farine
- 100g de sucre glace
 - 80g de poudre d'amande
 - 150g de beurre
- Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 210°C ou Th.7.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Laisser tiédir.

Étape 2 :

Tamiser le sucre glace et la farine dans un saladier. Ajouter la poudre d'amande. Battre légèrement les blancs d'œufs pour les détendre et les verser sur le mélange précédent.

Étape 3 :

Ajouter alors le beurre noisette et la coco râpée . Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étape 4 :

Remplir les moules à mini financiers. Parsemer éventuellement de pépites de chocolat.

Enfourner pour 10 minutes et laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.

Conseils

Le beurre 'noisette' est un beurre que l'on chauffe suffisamment pour qu'il prenne une jolie couleur dorée et une saveur de noisette.

Montécao



Note 5/5 facile Préparation 20 mn Cuisson 10 mn Temps Total 30 mn

Ingrédients / pour 6 personnes

- 500 g de [farine](#)
- 250 g de [saindoux](#) (dans le rayon charcuterie des grandes surfaces- sous forme de tablette de 250g) Peut être remplacé par du beurre, mais pour moi ce ne sont plus des Montécao...)
- 250 g de [sucre](#)
- 1 pincée de levure chimique
- [cannelle](#) en poudre (ou cacao en poudre)
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- zeste d'un demi citron

Préparation

2. Mélanger la farine avec la levure, le saindoux, le sucre, le zeste de citron et la vanille, afin d'obtenir une pâte homogène,.
3. Détailler en petites boules de 40 g environ, ou taille d'un oeuf de caille.
4. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et les aplatir très légèrement.
5. Faire cuire dans un four préalablement chauffé à 160°, pendant environ 15 minutes.
6. A la sortie du four, les saupoudrer immédiatement d'un peu de cannelle en poudre et les laisser refroidir.

Navettes

Préparation 20 mn Cuisson 20 mn Temps Total 40 mn note 4/5



Ingrédients / pour 6 personnes

- 375 g de [farine](#)
- 1/2 paquet de [levure](#) chimique
- 35 g de [beurre](#) fondu
- 2 œufs battus en [omelette](#)
- 155 g de [sucre](#) en poudre
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de [sel](#)

Préparation Navettes

1. Mettez dans un saladier la farine avec la levure chimique, mélangez. Faites une fontaine au milieu et versez le beurre fondu, les œufs battus, la pincée de sel, le sucre en poudre ainsi que les 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger.
2. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère à soupe ou en bois, puis quand ça a bien pris, mélangez avec les doigts.
3. Préchauffez le four à 220°C (thermostat 8-9). Si la pâte est trop collante, ajoutez un petit peu de farine.
4. Quand votre pâte est prête, il ne reste plus qu'à en prendre des morceaux plus ou moins gros selon que vous désirez des navettes petites, moyennes ou plus grosses. Pour ma part, j'en ai fait 13 entre moyen et gros.
5. Enfin, huilez une plaque allant au four et déposez les navettes en traçant avec le dos d'un couteau des traits d'un bout à l'autre. Faites cuire le tout pendant 10 minutes ; sortez les navettes et refaites l'empreinte avec le trait au milieu car la pâte se gonfle un petit peu et vos empreintes se verront moins... Enfournerez de nouveau pendant environ 10 minutes, il faut qu'en plantant un couteau dans les navettes, celui-ci ressorte sec.
6. Pour finir

Vérifiez quand même la cuisson, il faut que les navettes soient légèrement brunes mais pas trop.

Suggestions:

- Presque parfaites
les navettes de la tradition marseillaises sont sèches car elles ont pour vocation d'être dégustées avec du café ou jus de fruits.
- facile

Palmiers aux amandes et à la cannelle

Préparation 40 mn Cuisson 20 mn Temps Total 1 h 20 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 25 g de poudre d'amandes
- 3 cuillères à soupe bombées de sucre semoule (2+1)
- 1 cuillère à café bombées de cannelle
- 80g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillère à soupe de lait

Préparation Palmiers aux amandes et à la cannelle

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, mélangez : amandes, cannelle, le beurre en crème et 2 cuillères à soupe de sucre et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
3. Etalez la pâte feuilletée et recouvrez-la entièrement de la pâte homogène, en une couche assez régulière.
4. Roulez la pâte d'un côté jusqu'à son milieu. Roulez l'autre côté de la pâte.
5. Enveloppez d'un film étirable, puis réservez 20 à 30 minutes au réfrigérateur.
6. Après avoir ôté le film étirable, détaillez le rouleau de pâte en tranches d'environ 0,5cm d'épaisseur et disposez les sur une plaque à pâtisserie recouverte au préalable d'un papier sulfurisé.
7. Mélanger le lait et le jaune d'oeuf et badigeonnez les palmiers.
8. Mettre la cuillère de sucre restante dans un petit chinois ou passette et saupoudrez légèrement, un à un, chaque palmier.
9. Faites cuire pendant 20 minutes environ au four (toujours 180°) pour avoir une pâte bien dorée.

Petits gâteaux suédois

Note 5/5 Préparation 15 mn Cuisson 15 mn Temps Total 30 mn



Ingrédients / pour 10 personnes

- 110 g de [beurre](#) mou demi [sel](#)
- 40 g de [sucre](#) glace
- 175 g de [farine](#)
- 50 g de noisettes
- 1 cuillère à [café](#) d'extrait de [vanille](#)
- 1 cuillère à [café](#) cannelle en poudre

Préparation Petits gâteaux suédois

1. 1Torréfier les noisettes à sec dans une poêle pendant cinq minutes. Laisser un peu refroidir les fruits secs avant de les réduire en poudre. Pendant ce temps, préchauffer le four thermostat 160°, chaleur ventilée.
2. 2Préparer la pâte à l'aide d'un robot. Mélanger le beurre mou, le sucre glace, la vanille et la cannelle jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse. Ajouter la farine et les noisettes. Pétrir doucement avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse et forme une boule pas trop friable. Si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'eau.
3. 3Diviser la pâte en 30 morceaux et les rouler en boules de la taille d'une noix. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou silicone et faire cuire pendant 10 minutes. Pour rester fondants, les biscuits doivent à peine dorer.
4. 4Façonner trente boules de la taille d'une noix. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou silicone et faire cuire pendant 10 minutes. Pour rester fondants, les biscuits ne doivent pas dorer. Ils sont très friables à la sortie du four : il durciront (un peu) en refroidissant.
5. Pour finir

Les sortir du four et les laisser refroidir et durcir quelques minutes sur une grille avant de les rouler une première fois dans du sucre glace. Une fois refroidis, les rouler de nouveau dans du sucre glace.

Plasek ou gâteau polonais

Préparation 20 mn Cuisson 30 mn Repos 2 h Temps Total 2 h 50 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- 500 g de farine (+ 60g pour le "gravier")
- 125 de margarine (+ 35 g pour le "gravier")
- 125 de sucre fin (+ 20g pour le "gravier")
- 35 g de beurre
- 1 paquets de sucre vanillé
- 1 bloc de levure de boulanger fraîche
- 2 oeufs
- 125 gr de raisins secs
- 25 cl de lait
- 12 cl d'eau tiède
- 1 pincée de sel.

Préparation Plasek ou gâteau polonais

1. 1Faire fondre doucement 125 g de margarine, le lait, 125 g de sucre et le sel, sans jamais porter à ébullition. Battre les oeufs en omelette. Delayer la levure dans l'eau tiède. Y mettre 500 g de farine, mélanger le sucre vanillé, les raisins, les oeufs battus en omelette. Melangez à la main le tout jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains.
2. 2Laisser reposer pendant 2 heures en le couvrant et dans un endroit chaud. Ensuite, diviser le pâton en deux et mettez les soit dans des moules (moules de 13 cm de diamètre et assez haut) ou dans des toles carrées et assez hautes (2-3cm).
3. 3Mélanger à la main pour former une sorte de "gravier" 60 g de farine, 35 g de beurre et 20 g de sucre fin (la quantité est à déterminer en goutant ce mélange qui doit être assez sucré). Soupoudrer ce gravier sur les deux pâtons. Laisser de nouveau reposer 30 min et pendant ce temps préchauffer le four thermostat 7 et ensuite enfourner et laisser cuire pendant environ 25 à 30 min en surveillant la cuisson. La cuisson est bonne quand en trempant une lame dans le gâteau, celle-ci ressorte "nette".
4. Pour finir

Il ne reste alors plus qu'à attendre jusqu'au lendemain pour déguster cette petite recette. Bon appétit.

Spritz

- Note 4/5
- Préparation 30 mn
- Cuisson 10 mn
- Temps Total 40 mn



Ingrédients / pour 10 personnes

- 250 g de [farine](#)
- 125 g de [sucre](#) semoule
- 175 g de [beurre](#) bien mou
- 1 gros œuf
- 60 g de poudre d'amande
- 1 pincée de fleur de [sel](#)
- 1 cuillère à [café](#) de [vanille](#) en poudre
- Décor :
- 1 tablette de [chocolat](#) noir

Préparation Spritz

1. Préchauffer le four à 170°C. Battre le beurre mou, le sucre, le sel et la vanille jusqu'à obtention d'une belle masse crémeuse et blanchâtre. Ajouter l'œuf, bien incorporer puis la moitié de la farine tamisée. Ajouter la poudre d'amande et terminer par le reste de farine. Vous devez obtenir une belle pâte bien crémeuse. Si elle vous paraît un peu trop dur ou compact, rajouter un peu de blanc d'œuf.
2. Garnir une poche à douille à embout cannelé de cette pâte et dresser des "s" ou "w" sur une

plaque sulfurisée en les espaçant un peu. Enfourner 10 min env. Bien surveiller, les biscuits

doivent à peine colorer, ils durcissent en refroidissant. Faire refroidir sur grille.

3. Pour finir



Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et y tremper une moitié des spritz... Les poser sur une feuille de papier sulfurisé et laisser sécher.

Ma suggestion :

- La pâte étant épaisse j'ai eu du mal à former les biscuits avec ma poche à douille (il faut des mains musclées !)
Prenez la plus grosse douille que vous avez... ou trouvez un costaud de bonne volonté !
- Ma suggestion : Trouvez de vraies "anciennes" recettes qui ont régalées des générations de gourmands exigeants dans les livres ALSACIENS d'auteurs locaux. Les spritz se font toujours dans le hachoir à viande équipé d'un embout spécial et jamais dans la poche à douille : pâte non adaptée !