

RECETTES DESSERTS

BEIGNETS DE CARNAVAL

Marcelle Chamagne

- râper le zeste d'un demi citron dans une terrine
- ajouter une grosse pincée de sel
- 3 cuillères à soupe plates de sucre
- 3 œufs entiers
- remuer
- ajouter une noix de beurre
- ajouter petit à petit 8 cuillères à soupe débordantes de farine
- travailler énergiquement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez consistante (10 mn)
- la pâte doit être lisse et ferme, pas sèche
- étaler la pâte
- découper avec une roulette dentée
- faire frire dans l'huile

GATEAU AUX POMMES (marie claire)

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 90g de beurre
- 1 pincée de sel
- $\frac{3}{4}$ de levure alsacienne
- Rhum à gogo
- 2 ou 3 pommes coupées en lamelles
- Bien mélanger
- Mettre dans un moule
- Cuire au four 20 à 40mn

GATEAU AU CITRON

Battre :

- 5 jaunes d'œufs
- 250g de sucre

Ajouter :

- Le jus d'un citron avec le zeste râpé
- 250g de beurre fondu
- 250g de farine
- $\frac{1}{2}$ paquet de levure
- Ajouter les blancs en neige

Cuire 50mn à four moyen (160° ou 5)

GATEAU A LA VANILLE pour 8 personnes

- 125g de sucre en poudre
- 125g de farine
- 125g de beurre
- 4 œufs
- ½ cuillerée à café de vanille en poudre

- Battre ensemble le sucre avec les œufs et la vanille → composition mousseuse
- ajouter la farine et mélanger avec une spatule
- ajouter le beurre fondu tiède
- cuire 25 mn dans un moule beurré et fariné à four moyen

GATEAU AU YAOURT

1 pot = 60g

- 1 pot yaourt
- ½ pot d'huile
- 3 pots farine
- 2 pots sucre
- 2 sachets vanille
- 1 sachet levure
- 4 œufs : blancs en neige
- Citron

TUILES AUX AMANDES (Laure Cieur)

125 g AMANDES EFFILEES

125 g SUCRE SEMOULE

25 g FARINE

90 g BLANCS BRISES

1 SACHET DE SUCRE VANILLE

- Brisez les blancs (c'est à dire battre à la main quelques secondes pour les rendre plus fluides)
- ajoutez les autres ingrédients (je mets les amandes en dernier pour pas trop les briser en petits morceaux)

- laissez reposer jusqu'au lendemain au frigo

le lendemain : faire des petits tas sur une tôle (genre téfal si possible) bien beurrée. Comme il n'y a pas de matières grasses dans la recette c'est le genre de petits gâteaux qui collent beaucoup. Graissez à chaque passage au four, moi je prends une plaque téflon et je passe un petit coup d'huile avec un essui tout.

Aplatir les petits tas avec une fourchette, trempée régulièrement dans l'eau, en forme ronde, bien aplatir tout fin même s'il y a des petits trous par endroits une fois aplatis. Toute la réussite dépend de la finesse des tuiles si elles sont épaisses elles seront beaucoup moins agréables à déguster. Cuire 200° quelques minutes, elles doivent être bien

dorées, à la sortie du four les décoller et les mettre tout de suite sur un cylindre pour leur donner la forme arrondie (un manche à balai ou un rouleau à pâtisserie) personnellement j'ai une plaque à tuiles puisque j'en fais pas mal chaque année. C'est une recette facile mais qui demande du temps et de la patience...

TARTE AUX CAROTTES Pâques juives Sophie Welsch

5 œufs
2 cuillerées à soupe d'eau chaude
250 g de sucre
1 petit verre d'eau de vie ou rhum ou citron
100 g de farine ou moitié farine moitié fécule
Un peu de levure
250 g de noisettes ou amandes moulues
250 g carottes râpées crues

Glaçage seulement après deux jours

Battre en mousse les jaunes d'œufs et l'eau et ajouter petit à petit 2/3 de sucre.

Mélanger arôme à la crème des jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige et y ajouter le sucre restant.

Poser la neige sur la crème des jaunes d'œufs.

Tamiser dessus la farine mélangée à la levure, poser dessus les noisettes moulues, puis les carottes râpées.

Soulevez-le tout soigneusement sans tourner.

Il est sage de chemiser la plaque avec du papier aluminium, car après complet refroidissement, le gâteau se laisse bien sortir.

Le glaçage est bon avec du Cointreau ou du citron.

Glacer légèrement.

GATEAU YVONNE (coope)

Prendre un verre normal pour mesure.

1 verre de lait

4 v de farine

2 v de sucre

1 v d'huile

1 sachet levure chimique

1 sachet sucre vanille

4 œufs

Suivant les goûts :

un peu d'eau de vie ou de rhum

Du citron arôme
Chocolat ou cacao noir
Cannelle
Raisins secs

PATE A CHOUX – GOUCHERES (Nicole Fromantin)

Eau : 2dl
Sel : ½ c à café
Beurre : 75g
Farine: 125g
Œufs : 3 moyens + 1
Gruyère : 70g râpé

- Mettre dans la casserole l'eau, le sel et le beurre, porter à ébullition
- Ajouter d'un seul coup la farine hors du feu. Travailler le tout pour obtenir une pâte lisse, ferme et sans grumeau.
- Incorporer 1 à 1 les 3 œufs hors du feu, travailler énergiquement pour chacun.
- Ajouter le gruyère râpé. Bien mélanger.
- Mouler avec 2 cuillères à café sur une plaque beurrée.
- Les dorer avec le pinceau au jaune d'œuf.

Cuisson 22 à 25mn + 5mn entr'ouvert à 5,5 (190°), grille au milieu du four.

SABLES DE Noël (Marlyse)

500 gr de farine
200 gr de sucre
125 gr de beurre normal
125 gr de beurre demi sel
3 jaunes d'oeuf
5 cuillères à soupe de lait
1 sachet de sucre vanillé
¼ de paquet de levure chimique

Mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé et les beurres (ramolli)
Ajouter le lait, la farine et la levure.
Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte souple.
Laisser reposer environ 2 heures.

Etendre la pâte (par petits blocs) sur une épaisseur d'environ 3 ou 4 millimètres.
La découper avec un emporte pièces
Déposer les biscuits obtenus sur une plaque à tarte.
Mettre au four (th° 8).
Retirer lorsque les biscuits sont dorés.

Il existe un petit appareil qui s'adapte sur les hachoirs électriques et qui permet d'obtenir des formes allongées (type churros).