tarte au sucre belge

Ingrédients (pour une tarte)

200 gr de farine
15 gr de levure fraîche
50 gr de beurre
20 gr de sucre semoule fin
3 œufs
1dl de lait tiède
250 gr de cassonade
10 cl de crème fraîche

Préparation de la tarte au sucre :

Délayer la levure dans le lait tiédi.
Mettre la farine dans un plat, saler et faire une fontaine.
Ajouter la levure délayée dans le lait, l'œuf battu et le sucre.
Mélanger le tout. Faire fondre le beurre à feu doux
Ajouter le beurre fondu petit à petit.
Bien pétrir la pâte, ensuite, la laisser reposée 30 min.
Saupoudrer la table de travail de farine et étaler la pâte au rouleau en lui donnant la forme du moule à tarte.
Beurrer le moule. Garnir le moule avec la pâte jusqu'à la partie supérieure du bord.
Piquer la pâte avec une fourchette.
Garnir la pâte avec la cassonade et arroser avec 2 œufs légèrement battus avec la crème fraîche.
Terminer avec quelques noisettes de beurre.
Préchauffer le four à 190°.
Cuire la tarte 20 à 25 min.

Tiramisu aux cookies (Italie)

<u>Ingrédients</u> pour 4 personnes

250 gr de Mascarpone
80 gr de sucre semoule
3 oeufs
100 gr de pépites de chocolat
8 cookies

<u>Préparation</u>

1) Concasser en gros morceaux les cookies et gardez-en la moitié pour le décor dessus.
2) Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
3) Battre les jaunes d'oeufs forts avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone et les pépites de chocolat.
4) Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
5) Dresser dans un verre ou un plat en mettant la moitié des morceaux de cookies cassés au fond, finir avec la préparation au mascarpone dessus, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
6) Servir avec le reste des cookies parsemés dessus.

Vous pouvez utiliser aussi du cacao en poudre (2 cuillères à soupe) ou du chocolat fondu (50 gr) à la place des pépites.
Pour changer, vous pouvez remplacer les cookies par des brownies.

Toucinho do Céu: Portugal (le lard du ciel)

500 g de sucre
330 g d'amandes broyées
4 jaunes d'oeufs

Dans une casserole, faire chauffer le sucre - il doit demeurer blanc sans caraméliser.

Ajouter les amandes et les jaunes d'œufs.

Laisser lever la "pâte" quelques minutes à feu doux;

Verser dans un moule beurré.

Cuire au four à 180 degrés , 10 à 20 min. selon la grandeur du moule (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau au centre comme pour un gâteau).

Servir tiède ou à température ambiante.

Apfel strudel (gâteau aux pommes Autriche et Allemagne)

Ingrédients

- 4 pommes
- 300 g de pâte feuilletée
- farine
- 50 g de raisins secs
- 1 citron
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 1 oeuf pour dorer

Sucre glace pour la décoration

Préparation

Epluchez les pommes et coupez-les en demi-lunes après avoir enlevé les pépins .

Poêlez les pommes au beurre après les avoir poudrées de sucre .

Etendez la pate feuilletée sur une feuille de papier sulfurisée .

Eparpillez sur la pâte les raisins secs, le zeste du citron, la cannelle, les pommes puis le sucre tout en préservant les extrémités .

Enroulez le tout en vous aidant du papier, fermez bien les extrémités du rouleau .

Placez-le sur une plaque métallique, badigeonnez-le de l'oeuf battu .

Faire cuire à 180 °C pendant 30 à 40 minutes

Servez-le froid ou tiède saupoudré de sucre glace.

Recette ancienne du pain d'épice

Slovaquie (Medovníčky)

Ingrédients

300 grammes de miel
250 grammes de sucre glace
700 grammes de farine fine
3 oeufs
30 grammes de zeste de citron non traité
10 grammes de cannelle
5 grammes d'anis
5 grammes de clous de girofles
10 grammes de bicarbonate de sodium

Préparation
Brossez soigneusement le citron sous l'eau du robinet.
Prélevez le zeste à l'aide d'un couteau économe et rapez-le.

Faire fondre le miel et le sucre au bain marie à 40 degrés mais pas plus.

Ajoutez l'anis, la cannelle, les clous de girofle et le zeste de citron .

Mélangez et ajoutez la farine, le bicarbonate et les oeufs afin d'en faire une pâte fine.

Pétrir la pâte .Laissez reposer la pâte pendant 5 heures.

Passez la pâte au broyeur à viande.

La pétrir de nouveau pour la découper en plus petits morceaux.

Moulez la pâte d une hauteur de environ 5 millimètres d'épaisseur dans vos moules.

Placer les formes sur du papier d'aluminium.

Mettre au four et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Badigeonnez avec un oeuf battu lorsqu'ils sont encore chauds.

Décorez avec du glaçage* au sucre un fois qu'ils ont refroidis.

***Pour le glaçage** :
100 grammes de sucre glace,
1 cuillerée à soupe de jus de citron,
2 cuillerées à soupe d'eau.

Le cake aux fruits (Angleterre)

Ingrédients

pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de beurre
- le zeste d'un citron non traité
- 150 g de fruits confits
- 150 g de raisins de Corinthe
- un verre à liqueur de rhum ambré ou arôme (fleur d'oranger, vanille …)
- 175 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 3 œufs
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure

Préparation

1) Brossez soigneusement le citron sous l'eau du robinet.
Prélevez le zeste à l'aide d'un couteau économe et hachez-le finement.

2) Lavez les raisins secs. Coupez les fruits confits en petits dés.
Faites macérer tous ces fruits dans un peu d'eau tiède (ajoutez de la fleur d'oranger, de la vanille ou un autre parfum pour aromatiser votre cake aux fruits).

3) Dans un saladier, travaillez le beurre en pommade avec le sucre.

Incorporez les œufs entiers, la pincée de sel, la farine et la levure.
Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

4) Ajoutez les fruits confits après les avoir égouttés.

Cuisson

1) Versez la préparation dans un moule à cake beurré et tapissé de papier sulfurisé également beurré.

2) Faites cuire le cake aux fruits **une heure environ**, d'abord à four très chaud (th.8) pendant 20 minutes, puis à four moyen (th.5).
Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du cake : la lame doit ressortir sèche.

A noter : si le dessus du cake est coloré alors que l'intérieur n'est pas encore cuit, protégez le gâteau avec une feuille de papier aluminium.

Le turron (nougat espagnol)

Ingrédients:

- Miel de romarin,
- 500gr de sucre,
- 2 blancs d'œufs,
- 1,5 kg d'amandes,
- 1 citron non traité

1/. Faire chauffer à feu doux le miel dans une casserole jusqu'à ce que s'évapore toute l'eau. Rajouter le sucre et mélanger avec une cuillère en bois.

2/. Faire monter en neige les blancs d'œufs puis ajouter le miel et le sucre. Mélanger sans s'arrêter durant 8-12 minutes, puis cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange commencer à caraméliser (devient couleur marron).

3/. Ajouter les amandes. Pelez le citron et rapez la peau (zeste).
Mélanger puis laisser refroidir durant quelques minutes.

4/. Verser la pâte obtenue dans un moule en bois ou en métal percé avec du papier transparent.

5/. Après 2h30 le Turrón est prêt ! Une fois complètement refroidie conservez le dans des plastiques hermétiques.

Meringue suisse

ingrédients

3 blancs d'œufs
Le double du poids des blancs d'œufs en sucre

préparation

Mélanger sucre et blancs dans un saladier, et mettre celui-ci au bain marie sur feu doux.

Dès que la température du mélange blancs et sucre arrive à environ 50°C, monter en vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une masse légère est très ferme.

Dresser la meringue obtenue sur une feuille de papier sulfurisé.

Les mettre au four à une température de 110/130°C environ 15/20 minutes (le temps va un peu dépendre de la taille de vos meringues) puis les laisser refroidir à l'air libre pour qu'elles durcissent.

En Suisse, cette meringue se déguste avec une crème fraîche très épaisse, appelée double-crème , c'est le top du dessert suisse.

Kanelbullar (pains suédois à la cannelle)

Ingrédients (Pour 20 bullar/petits pains) :

- 700 g de farine (12 dl ou 120 cl)
- 300 g de lait (3 dl ou 30 cl)
- 120 g de sucre (1,25 dl ou 12,5 cl)
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 30 g de levure boulangère fraîche
- un peu de sel
- 1 pincée de cardamome moulue

Garniture :
- 50 g de beurre fondu
- sucre en poudre (selon votre goût)
- cannelle en poudre

Préparation :

Délayer la levure dans un peu du lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et le beurre fondu puis le reste des ingrédients.

Mélanger les ingrédients dans un saladier.

Pétrir 15 min , couvrir avec un torchon, et laisser reposer 30 min.

Etaler la pâte (4 mm d'épaisseur, 30 cm de largeur environ). La badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et de cannelle et rouler sans trop serrer...

Découper ensuite en tranches, les déposer sur une plaque munie de papier sulfurisé, et les laisser ensuite lever sous un torchon pendant 60 min.

Dorer à l'oeuf, saupoudrer de perles de sucre, et enfourner pendant 6 à 8 min à 240°C (thermostat 8).

Vous avez maintenant des kanelbullar!

Dessert russe au fromage blanc et aux abricots secs, pruneaux, amandes et raisins secs (le Paskha) *fromage blanc (se dit « tvorog » en russe)*

Le «tvorog » est un fromage blanc russe. Il est toujours frais, son aspect est plutôt grumeaux. On peut le replacer par la ricotta, le mascarpone, la brousse, le petit suisse, la faisselle ou le fromage blanc à 40 % MG. Pour moi le « tvorog » ressemble plutôt à la brousse. On utilise le « tvorog » pour garnir les « blinis » (les crêpes russes) , les « pirojkis « (les petits pâtés) ou les « vareniki » (les raviolis russes).

Ingrédients pour 6-8 personnes :

750 gr de petits suisses à 3.8 MG
1 pot de yaourt grec - 150 gr ou de crème fraiche épaisse
50 gr de beurre ramolli
2 sachets de sucre vanillé ou quelques gouttes d'extrait de vanille
2 c à soupe de miel liquide
50 gr d'abricots secs coupés en petits dés
50 gr de pruneaux coupés en petits dés
50 gr de raisins secs
50 gr d'amandes (préalablement grillées à la poêle sans matières grasses)

Comment faire :

Égoutter le fromage dans une passoire.
Battre légèrement le sucre vanillé et le beurre. Ajouter au fromage.
Incorporer le miel.
Ajouter tous les autres ingrédients : les amandes, les raisins, les pruneaux, les abricots.
Mélanger bien.
Recouvrir un moule de papier alimentaire.
Verser le tout dans le moule. Vous pouvez aussi faire plusieurs petits moules.
Mettre un poids et réfrigérer 24 heures avant de démouler.
Avant de servir, laisser à la température ambiante pendant 15-30 minutes.

Tarte alsacienne aux poires

Durée: Temps de préparation : 30mn | Temps de cuisson : 30mn | Temps de repos : 2h

Les ingrédients Quantités pour 6 personnes

1 pâte brisée
Lait 1/2 ecrémé : 10 cl
Oeuf(s) : 2 pc(s)
Poire(s) : 6 pc(s)
Sucre semoule : 75 g
Crème liquide entière : 10 cl
Jaune(s) d'oeuf(s) : 1 pc(s)

Déroulement :

Poser du papier cuisson sur la pâte et des plombs de cuisson dessus pour éviter qu'elle se déforme à la cuisson. Enfourner à 200 °C pendant 15 min.

Mélanger les oeufs, le jaune, le sucre, la crème et le lait.

Peler les poires, les vider et les couper en 8.

Disposer les poires harmonieusement sur le fond de tarte.

Verser ensuite le mélange à base de crème aux ¾ des moules et cuire à nouveau 15 à 20 min dans un four à 180 °C.
Laisser refroidir et déguster tiède ou froid.

Tarte à la ricotta et au miel

Recette: pour 6 personnes **- Cuisson** : 50 minutes **- Difficulté :** Facile

Ingrédients:

1 pâte sablée
50g de sucre
500g de ricotta
1/2 c à c de cannelle
4 oeufs
1 c à s de farine
4 c à s de miel

Déroulement de la recette:

1. Préparez la pâte, laissez la reposer puis étalez la. Garnissez en un moule à tarte de 25cm de diamètre.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Préparez la garniture: dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez le sucre et la farine. Ajoutez jusqu'à l'obtention d'une mixture floconneuse.
4. Incorporez le miel, la ricotta et la moitié de la cannelle en continuant de battre.
5. Versez la préparation dans le moule à tarte en égalisant la surface.
6. Enfournez pour 50 minutes environ.
7. Sortez la tarte, saupoudrez la du reste de cannelle et dégustez la chaude.

TIRAMISU CHOCOLATÉ (Italie)

Les ingrédients Quantités pour 6 personnes

250g de mascarpone	3 œufs
1 jaune d'œufs	80g de sucre
30 biscuits à la cuillère	30 g de lait
30g de chocolat râpé	30g de poudre de cacao amer

Déroulement :

Dans une casserole chauffer le lait (lait chaud mais pas bouillant). Ajouter le chocolat râpé, et bien mélanger.

Ajouter le cacao amer tamisé, et mélanger de nouveau. Passer le lait chocolaté au tamis et réserver.

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre et jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone, et lisser avec une maryse.

Monter les blancs en neige bien ferme et ajouter délicatement au mélange précédent.

Imbiber les biscuits cuillère un à un dans le lait chocolaté et placer les biscuits cuillère dans le fond d'un plat.

Recouvrir d'une couche de crème, puis renouveler l'opération.

Terminer par une couche de crème et saupoudrer de cacao maigre

Réserver au frais 1 nuit.

MAZAPAN (ESPAGNE)

Recette: pour 4 personnes -

Ingrédients:

200g d'amandes moulues
200g de sucre
1 blanc d'oeuf
1 oeuf battu
1/2 citron (facultatif)

Déroulement de la recette:

1. Mélanger le sucre et les amandes moulues.
2. Pour parfumer, ajouter le zeste d'un demi citron (facultatif).
3. Batter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer à la préparation précédente. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
4. Saupoudrer de sucre le plan de travail et vos mains, former avec la pâte les formes souhaitées : lettres, fleurs, personnages..
5. Badigeonner les morceaux de pâtes avec un oeuf battu.Badigeonner les morceaux de pâtes avec un oeuf battu.
6. Mettre au four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que ce que ce soit doré.