

Mini-livret de Sed

*Recettes traditionnelles
Spécial Noël*



Les truffes au Chocolat

De délicieuses truffes au chocolat, cette petite friandise au chocolat est parfois parfumée au rhum ou à l'orange. Traditionnellement offertes à la période de Noël.

Pour 4 personne(s)

- 1 Tablette chocolat noir pour dessert,
- 1 Jaune d'oeuf,
- Sucre poudre,
- Cacao non sucré.

Préparation :

Faire fondre la tablette de chocolat au bain marie. Lorsque tout le chocolat est fondu, retirez-le du feu.

Attendre quelques minutes avant d'incorporer le jaune d'oeuf au chocolat qui est bouillant, sinon le jaune va cuire.

Ajouter alors, le jaune d'oeuf. Bien mélanger puis laissez refroidir, puis mettre au frais quelques heures.

Lorsque cela est froid, mélanger le cacao et le sucre en poudre puis former des boules que l'on roulent dans le cacao et sucre en poudre.

Le pain d'épice

Le pain d'épice est un dessert de la St Nicolas apparu en Alsace sur la table des moines dès 1453.

Pour 70 pièces

500 g de farine complète

500 g de miel

2 c. à s. d'anis vert

1 c. à c. de bicarbonate de soude

60 g d'amandes

30 g d'écorce d'orange confite

30 g d'écorce de citron confit

1 c. à c. de cannelle en poudre

1 c. à c. de clous de girofle en poudre

4 c. à s. de lait

2 c. à s. de sucre

1 c. à s. de sucre glace

Préparation :

Chauffez le miel quelques minutes au bain-marie pour le rendre un peu plus liquide et le travailler plus facilement.

Puis mélangez le miel et la farine. Formez une boule que vous laissez reposer une heure.

Ajoutez tous les autres ingrédients sauf le lait, le sucre et le sucre glace.

Pétrissez bien.

Roulez la pâte au rouleau et placez-la sur une plaque à rebords avec du papier d'aluminium graissée.

Faites cuire au four 1 heure à 180°C.

Puis badigeonnez de lait sucré.

Remettez au four quelques minutes.

Laissez refroidir et servez coupés en carrés recouverts de sucre glace.

Christstolle

Ingrédients :

500 g de farine
1 sachet de levure chimique
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 gouttes d'essence d'amandes amères
1/2 cuil. à café de sel
50 g de rhum brun
le zeste râpé d'1 citron
1 pincée de cardamome
1 pincée de muscade râpée
2 oeufs
175 g de beurre
250 g de fromage blanc en faisselle, très bien égoutté
125 g de raisins de Corinthe
200 g de sultanines (petits raisins secs noirs)
50 à 100 g d'écorce de citron confite, coupée en tout petits dés
100 g d'amandes ou de noisettes grossièrement hachées
50 g de beurre fondu et 50 g de sucre glace pour la finition

Préparation :

Mettez les fruits à macérer dans le rhum pendant au moins 1 heure (le mieux : une nuit pour que les fruits soient bien imprégnés)

Tamisez la farine avec la levure, puis ajoutez les sucres, les aromates et les épices.

Incorporez les oeufs à une partie de la farine pour obtenir une bouillie épaisse.

Ajoutez le beurre mou, le fromage blanc, les raisins secs, les amandes (ou les noisettes) et l'écorce de citron confite .

Recouvrez les fruits du reste de farine et mélangez rapidement tous ces ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Farinez vos mains et donnez à la pâte une forme de lange replié vous disposez sur une plaque de cuisson.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 250° C, puis baissez la température à 170° C et laissez cuire 50 à 60 min.

Sortez votre les Christstolle du four et enduisez- le de beurre fondu, puis saupoudrez-le généreusement de sucre glace.

Le Christstolle se déguste à toute heure au petit déjeuner, comme au dessert ou au goûter avec du vin chaud, et il se conserve très longtemps, bien enveloppé dans un film, et le plaisir est grand de le déguster bien après Noël.

La coquille

La coquille est tradition venant du Nord de la France et existe aussi en Belgique, ainsi que dans plusieurs pays d'Europe. Cette coquille était distribuée à l'école avec une orange.

Ingrédients :

- 1 cube de levure de boulangerie
- 1/2 l d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 kg de farine
- 3 oeufs + 1 jaune
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre (facultatif)

Pour la décoration :

- 1 bonne poignée de sucre perlé
- 1 bonne poignée de raisins secs

Préparation :

Diluer le cube de levure dans de l'eau tiède.

Ajouter une grosse pincée de sel et de la farine.

Le mélange doit rester liquide. Laisser la pâte levée à l'abri sous un torchon, plusieurs heures ou même toute la nuit.

Ajouter les oeufs battus et 1/2 plaque de beurre ramolli, puis la farine.

Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne colle plus aux doigts.

Laisser reposer 3 heures, sous un torchon.

Retravailler la pâte nature, ou ajouter le sucre perlé ou les raisins secs, et donnez lui la forme désirée.

Disposer les coquilles sur la plaque farinée et recouvrir d'un torchon.

Attendre environ 30 minutes avant de badigeonner la surface avec un peu de jaune d'oeuf battu.

Enfourner à four chaud, thermostat 200°C, pendant 25 minutes en surveillant la cuisson.

Déguster votre coquille avec une orange et un bon chocolat chaud.

Le "Berawecka" (Pain aux fruits)

Le "Berawecka" est un pain aux fruits traditionnel pour les fêtes de fin d'année en Alsace. Il se prépare en 2 jours.

Ingrédients pour 10 personnes

- 625 g de tranches de poires
- 375 g de pruneaux
- 375 g de sultanines
- 250 g de figues
- 250 g de raisins Denia
- 75 g d'orangeade
- 75 g de citronnade
- 125 g d'amandes crues
- 125 g de noisettes
- 250 g de noix hachées
- 250 g de sucre
- 1 mesure de cannelle
- 1 mesure d'épices
- Kirsch

Pour la pâte briochée :

- 1 kg de farine
- 100 g de sucre
- 20 g de sel
- 3 oeufs
- 40 g de levure
- 225 g de beurre
- 400 g de lait environ

Préparation

Pâte briochée

Mélanger 200 g de farine, la levure écrasée et un peu de lait tiède pour faire un levain. Laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Placer le restant de la farine en fontaine, ajouter le sucre, le sel, le beurre en pommade, une partie du lait, et mélanger. Rajouter les oeufs un par un ainsi que le restant du lait petit à petit. Mélanger l'ensemble en aérant bien la pâte.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 3 heures dans un endroit tiède. La placer au réfrigérateur.

Le "Berawecka"

Faire cuire les poires séchées dans l'eau pour les ramollir et les gonfler.

Couper en lanières (pruneaux, figues) et ajouter des écorces de citrons et d'oranges ainsi que les amandes, noisettes et noix hachées.

Ajouter les raisins Denia, les sultanines, le sucre, la cannelle et les épices.

Mouiller le tout avec le kirsch et laisser macérer une nuit recouvert d'un film plastique.

Le lendemain ajouter la pâte briochée et bien travailler l'ensemble.

Façonner des pains allongés, rouler dans l'essence de café et poser sur plaques graissées.

Disposer des amandes entières blanchies sur le dessus.

Cuire à 200 °C pendant 35 minutes.

Enfin, au sortir du four, badigeonner d'un glaçage au sucre glace de kirsch.

Gâteau au miel et aux épices

Ingrédients :

2 oeufs

100 g de sucre

12 cl de bon miel liquide

10 cl de café chaud

7 cl d'huile

300 g de farine

3 cuil à café bombées de levure chimique

3 cuil. à café rases de bicarbonate de soude

1 cuil. à café d'épices à pain d'épices

25 g de noix concassées

50 g de raisins secs

Préparation :

Battre les oeufs et le sucre pour obtenir un mélange léger et mousseux.

Ajoutez l'huile.

Ajoutez le miel que vous avez dilué avec le café chaud, tout en mélangeant bien, pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate de soude : la pâte doit être lisse

Ajoutez les noix et les raisins

Versez la pâte dans un moule à cake et faites cuire votre gâteau au miel, à 180° C, pendant 45 minutes environ (selon la taille de votre moule et en vérifiant la cuisson à l'aide d'un couteau).

Laissez refroidir avant de démouler .

A déguster avec une compote de pommes ou d'abricots.

Calissons de Provence

Apparu au XVe siècle, le calisson d'Aix-en-Provence est une confiserie faite d'une fine pâte de melon confit et d'amandes broyées ensemble et nappée de glace royale.

Chaque année depuis 1995 à l'église Saint-Jean-de-Malte d'Aix-en-Provence se déroule la bénédiction des calissons.

Ingrédients (pour 1 personnes) :

250 g d'amandes en poudre
250 g de sucre glace
2 à 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
500 g de melon confit
50 g d'orange confite
1/2 blanc d'oeuf
150 g de sucre glace
feuilles de pain azyme (ou de riz)

Préparation :

Dans une casserole, mettre les amandes en poudre, le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger et cuire à feu doux environ 7 à 8 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle plus aux doigts. Ne pas dessécher davantage.

Puis mixer à pleine vitesse cette pâte d'amande coupée en morceaux, le melon confit coupé en morceaux, les oranges confites coupées en morceaux jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène, fin, relativement ferme.

Poser les feuilles de pain azyme sur le plan de travail.

Poser dessus un cadre de 30 x 30 x 1 cm (cadre à pâtes de fruits par exemple). Couler l'appareil dans ce cadre et laisser reposer et croûter pendant au moins 2 jours car l'appareil colle. On peut le lisser à la spatule légèrement humide pour l'égaliser si nécessaire.

Préparer le glaçage royal en battant ensemble le 1/2 blanc d'oeuf avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène, assez souple, presque liquide. Verser cet appareil sur la pâte à calisson et l'étendre uniformément à la spatule.

Laisser se raffermir la glace royale pendant 1 heure encore (elle ne doit pas croûter mais seulement se raffermir sinon elle cassera au détaillage) puis détailler les calissons à l'emporte pièce. Il est nécessaire d'humidifier régulièrement l'emporte-pièce car l'appareil colle. Bien appuyer sur l'emporte-pièce pour découper le pain azyme.

A défaut d'emporte-pièce, on peut couper ces confiseries au cutter mouillé.

Ranger les calissons au fur et à mesure de leur réalisation sur la plaque du four et les passer 5 minutes au four thermostat 130°C pour faire durcir la glace royale (elle ne doit pas blondir). Laisser refroidir et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Nougat noir au miel de lavande

Un des 13 desserts du Noël Provençal : le Nougat Noir.

Ingrédients

- 1000 gr. sucre cristal
- 500 gr. de miel de lavande
- 1000 gr d'amandes brutes

Préparation : 45 min

Matériel : poêlon en cuivre à fond rond

Préparation du nougat noir

Faire griller les amandes dans un four à 200°C.

Faire un caramel à sec sur feu doux en ajoutant le sucre en 3 ou 4 fois, le garder blond en remuant constamment).

Décuire avec 500 gr. de miel de lavande préalablement tiédisans s'éclabousser.

Cuire à 154°C sans arrêter de tourner, toujours à feu doux puis ajouter les amandes grillées encore tiède.

Mélanger jusqu'à épaississement.

Étaler dans un moule ou entre 2 règles en fer de 1.5cm d'épaisseur sur une feuille sulfurisée ou papier azyne.

Découper le nougat encore tiède avec un couteau scie puis le stocker à l'abri de l'humidité dans du papier film ou dans une boîte hermétique

Poumpo a l'oli (Pompe à huile)

Traditionnellement, en Provence, on sert cette pompe à l'huile avec les 13 desserts le soir du 24 décembre.

Ingrédients (Pour 12 personnes) :

***1 kg de farine
150 g d'huile d'olive
250 g de sucre
10 g de sel
30 g de levure de boulanger
1 oeuf
1 verre de lait
1/2 verre d'eau de fleur d'oranger***

Préparation :

***Faire tiédir le lait et délayer la farine. Ajouter 200 g de farine et touiller.
Recouvrir avec 700 g de farine, le sel et le sucre.
Recouvrir d'un torchon et laisser lever 15 à 20 minutes.
Une fois la pâte levée, ajouter l'oeuf, l'huile d'olive, la fleur d'oranger.
Puis pétrir, en ajoutant un peu d'eau et de farine si besoin, 15 minutes .
Laisser lever pendant 2 heures sous le torchon puis faire 4 boules.
Sur la table farinée, étaler chaque boule sur une épaisseur d'un doigt et y pratiquer des incisions.
Mettre chaque pompe sur une plaque à four préchauffé à 200°C et cuire pendant 12 minutes.***

Nougat blanc

Ingrédients

- 175 g de miel doux
- 300 g de sucre en poudre
- 2 càs d'eau
- 1 blanc d'oeuf
- 200 g d'un mélange de noisettes, de pistaches et d'amandes non salées
- 2 feuilles de pains azymes (appelée aussi feuille d'hostie)

Réalisation

Faire revenir les fruits secs au four à 150 ° en commençant par les noisettes et les amandes puis en rajoutant au bout de 10-15 minutes les pistaches qui cuisent beaucoup plus rapidement (surveillez attentivement ou faite les griller sur une poêle).

Mélangez le miel, le sucre et l'eau dans une petite casserole et faire chauffer très doucement pour faire bien fondre le sucre.

Montez la température jusqu'à ce que le sirop atteigne entre 140° et 145° (il vous faut un thermomètre).

Retirez aussitôt du feu (attention si votre sirop n'est pas assez cuit le nougat sera trop mou et collant et si vous le laissez cuire trop longtemps il va brûler ou le nougat sera trop dur)

Monter le blanc en neige très ferme et rajouter doucement le sirop , votre blanc doit monter en moussant.

Rajoutez les fruits secs puis versez la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule tapissé d'une feuille d'hosties, tassez et lissez à l'aide d'un couteau ou d'une cuillère, posez une feuille d'hostie par dessus et tassez à nouveau.

Laissez refroidir dans un endroit frais puis coupez en morceaux à l'aide couteau.

Les Mendiants de Provence

A l'origine, les 4 fruits dont la couleur représentait la couleur des robes des moines des 4 ordres mendiants, sont les amandes (Carmélite), les figues sèches (Franciscains), les noisettes (Augustins) et les raisins de Malaga (Dominicains) .

Ingrédients :

Pour 4 personne(s)

- 230g de chocolat noir à 70% de cacao
- 50g d'amandes émondées
- 50g de figues sèches
- 50g de noisettes entières
- 2 càs de raisins secs
- Quelques zestes d'oranges confits

Préparation :

Faites fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie ou au micro-ondes.

Sur une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium, déposez des petits tas de chocolat fondu et aplatissez légèrement pour faire des galettes.

Répartissez harmonieusement les fruits secs, des dés de figues et les zestes d'oranges confits sur les galettes en chocolat. Pressez-les légèrement pour s'assurer qu'ils adhèrent au chocolat.

Placez ces mendiants au frigo au moins 1h avant de servir.