

FICHE RECETTE
FLAN DE POIRES
PATINA DE PIRIS

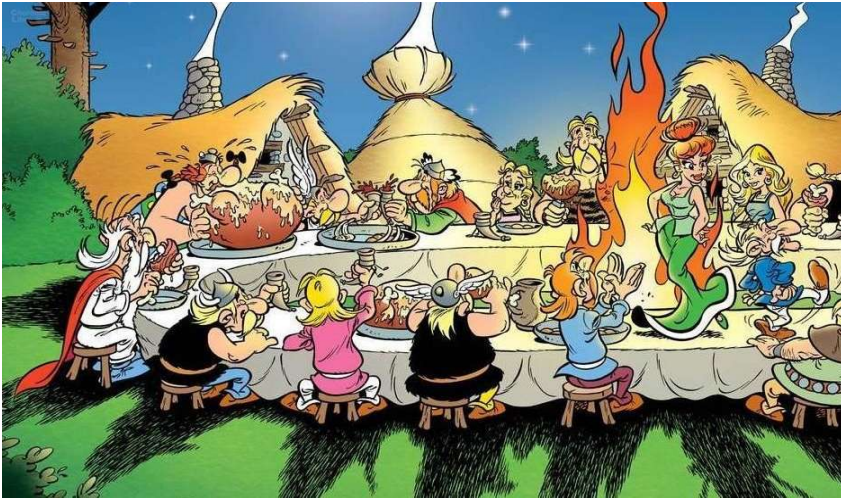


Ingrédients

1 kg de poires
2 c à c de vanille
4 c à s de miel
3 gouttes de nuoc-mam
1 pincée de cumin
6 œufs
1 pincée de poivre
1 c à s d'huile d'olive

- ✓ Battez les œufs dans un saladier
- ✓ Ajoutez le miel, la vanille, le nuoc-mam, le cumin, le poivre et l'huile
- ✓ Pelez les poires, ôtez les cœurs et coupez-les en petits dés
- ✓ Ajoutez les poires au mélange
- ✓ Beurrez un moule et versez-y le mélange
- ✓ Donnez à cuire pour 40 minutes à 200 degrés

FICHE RECETTE
FLAN RENVERSE
PATINA VERSATILIS



Ingrédients

100g de noix
50g d'amandes
50g de pignons
20 cl de lait tiède
4 c à s de miel
2 c à c de vanille
1 c à c d'huile
2 œufs
3 gouttes de nuoc-mam
1 pincée de poivre

- Ecrasez les noix, amandes et pignons ensemble
(mixez en gros si vous n'êtes pas de vrais romains)
- Beurrez un moule et disposez-les au fond du moule
- Dans un saladier, battez les œufs et mélangez le lait tiède, le miel, la vanille et l'huile
- Assaisonnez de 3 gouttes - pas davantage - de nuoc-mam
- Poivrez très peu
- Versez dans le moule
- Enfournez pour 30 minutes à 150°
- A la sortie du four, retournez sur une assiette pour qu'elle mérite son nom de « versatilis ».

FICHE RECETTE
DATTES FARCIES
DULCIAE DOMESTICAE

Ingrédients

Dattes
Pignons
Noix
Amandes
Miel
Sucre
Pâte d'amandes
Pâte à sucre



- ✓ Prenez une dizaine de dattes
- ✓ Coupez-les en deux et ôtez le noyau
- ✓ Choisissez une garniture que vous mettrez au centre :

pignons

noix

pâte d'amande

pâte à sucre



- ✓ Enrobez les dattes de miel très liquide si vous le souhaitez ou de sucre
- ✓ Rangez-les dans votre contenant pour les déguster plus tard ou les partager

FICHE RECETTE
BOUCHEES AUX AMANDES
DAKTYLAS

Ingrédients

150 g de farine
100 g de beurre mou
50g de poudre d'amandes
2 œufs
60 g de sucre glace
1 pincée de sel
cassonade



- ✓ Séparez les jaunes et les blancs : battez les blancs en neige dans un saladier et conservez les jaunes pour dorer les gâteaux avant cuisson.
 - ✓ Dans un autre saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sel, le sucre glace et le beurre ramolli
 - ✓ Incorporez délicatement les blancs en neige
 - ✓ Placez le saladier 1/2h au frigidaire
-
- ✓ Une fois la pâte refroidie, prélevez une petite cuillère de pâte et former un boudin de quelques centimètres (la longueur de vos doigts environ).
 - ✓ Disposez-les sur une plaque avec papier sulfurisé en les espaçant
 - ✓ Badigeonnez ensuite de jaune d'œuf puis saupoudrer de cassonade
 - ✓ Enfournez pour 10 minutes à 180 degrés, ils doivent être légèrement dorés

FICHE RECETTE

PAIN D'ÉPICES

PANIS MELLITUS



Ingrédients

3 œufs
50 g de cassonade
90 g de miel
100 g de beurre
10 cl de lait
160 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 c à s d'épices

- Battez les œufs entiers avec la cassonade
- Ajoutez le miel, le beurre fondu et le lait, mélangez
- Ajoutez la farine, la levure chimique et les épices puis mélangez
- Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation
- Enfournez 30 minutes à 180 degrés

FICHE RECETTE
GATEAU AUX NOIX
KARYTHOPITTA

Ingrédients

125 g de beurre mou
100 g de miel
5 œufs
2 c à c de cannelle
200 g de noix
200 g de farine
2 c à c de levure chimique



- ✓ Séparez les blancs des jaunes d'œufs et battez-les en neige dans un saladier
- ✓ Dans un autre saladier, mélangez les jaunes d'œufs, la cannelle, le miel, le beurre mou et les noix écrasées
- ✓ Mélangez la farine et la levure dans un bol
- ✓ Incorporez dans le saladier une petite quantité de farine et d'œufs en neige
- ✓ Recommencez jusqu'à épuisement de la farine et des œufs en neige
- ✓ Beurrez un moule et versez-y la préparation
- ✓ Enfournez 25 minutes à 180 degrés

FICHE RECETTE
PETITS ANNEAUX AU MIEL
ANULI CUM MELE

Ingrédients

4 grosses tasses de farine
6 grosses c à soupe de miel
2 blancs d'œuf
2 c à soupe de beurre mou
1 c à café de levure
de boulanger

- ✓ Mets le beurre à ramollir sur une coupelle près d'un radiateur.
- ✓ Verse la farine dans un saladier, creuse avec ton doigt un trou dans la farine, et mets la levure à l'intérieur.
- ✓ Dilue une petite cuillerée de miel dans une tasse d'eau chaude, et verse le contenu de la tasse dans la fontaine, sur la levure.
- ✓ Laisse reposer le tout pendant 1/2h.
- ✓ Ensuite, ajoute les blancs d'œufs dans le saladier, sur la farine, puis le beurre ramolli et le miel : pétris tous les ingrédients avec tes doigts, jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte bien lisse. Il faut que la pâte se détache du saladier. Si elle colle, ajoute de la farine ; si au contraire, elle est trop sèche, ajoute un peu d'eau.
- ✓ Forme une boule avec la pâte, pose cette boule dans le saladier et laisse la pâte reposer pendant 1/2 h.
- ✓ Divise la pâte en une vingtaine de parts de la taille d'une noix et forme une boulette avec chaque part.
- ✓ Sur une surface farinée, aplatis les boulettes, une par une, avec la paume de ta main.
- ✓ Allume le four et règle la température à 200° (thermostat 6).
- ✓ Mets du papier sulfurisé sur une tôle à pâtisserie et dispose dessus, sans qu'elles se touchent, les petites galettes de pâte.
- ✓ Fais un trou au milieu de chaque galette avec le manche d'une cuillère en bois : pose l'extrémité du manche au centre de la galette, appuie pour la transpercer, puis fais tourner doucement le manche pour agrandir le trou progressivement et obtenir un anneau.

Enfourne la tôle à pâtisserie garnie des anneaux et laisse cuire pendant 15 à 20 minutes : les anneaux doivent être dorés.