



*Livre
de
Recettes*

Tarte de Massepain



Ingrédients

- 1 pâte à foncer
- 250 g amandes en poudre
- 250 g sucre de canne
- 3 c. à soupe eau de rose
- sucre glace

Instructions

- Mélangez les amandes en poudre avec le sucre.
- Arrosez d'eau de rose et mélangez.
- Préparez votre pâte et étalez la finement dans votre plat. Arrosez-là également de quelques gouttes d'eau de rose.
- Garnissez avec votre "tant pour tant" et saupoudrez de sucre glace.
- Placez au four pendant 30 minutes à 180°C environ.
- Laissez refroidir, découpez en petits carrés ou losanges et présentez sur un plat.

Pain d'épices au miel



Ingrédients

- 250 g farine de blé complète
- 300 g miel
- 50 g amandes en poudre
- ½ sachet levure boulangère en poudre
- 1 œuf
- 1 c à café cannelle en poudre
- 1 c à café gingembre en poudre
- 2 clous de girofle
- 10 cl lait

Instructions

- Dans une casserole, sur feu doux, faites dissoudre le miel dans le lait.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, la cannelle, le gingembre et les clous de girofle écrasés
- Incorporez le miel, le lait et l'œuf
- Mélangez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse
- Versez dans un moule à cake (ou moule de votre choix)
- Mettez à four moyen (160-180°C) pendant 45 minutes
- Baissez la température (140-160°C) et continuez la cuisson pendant 15 minutes
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre.

Doigts de fées



Ingrédients

- 150 g farine
- 125 g beurre
- 50 g amande en poudre
- 1 pincée sel
- 75 g sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 3 pointes de couteau de zeste d'orange
- 2 c. à soupe eau de fleur d'oranger

Instructions

- Mettre la farine sur un plan de travail
- Creusez un puits et répartissez le sel, la poudre d'amande, et le zeste d'orange râpé
- Déposez le beurre et le sucre glacé dans le puits et travaillez-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème onctueuse
- Ramenez peu à peu la farine au centre et frottez ce mélange
- Ajoutez le blanc d'oeuf et l'eau de fleur d'oranger
- Pétrissez pour obtenir une pâte lisse
- Laissez là reposer au frais 30 minutes.
- Sur le plan de travail légèrement fariné, roulez la pâte entre vos mains pour former des petits paquets de pâte en forme de doigts.
- Disposez ces doigts de fées sur une plaque (sur du papier alu) et les faire cuire 15 minutes environ à four th 5-6 (160°) jusqu'à ce que les doigts de fée soient dorés.
- Saupoudrez-les alors de sucre glace.

Tailliz au fruits secs



Ingrédients

- 100 g de raisins secs
- 100 g de figues sèches
- 450 g de brioche
- 40 cl de lait
- 1 dose de safran
- 6 oeufs

Instructions

- Faites tremper les raisins secs et les figues sèches dans l'eau chaude au moins 15 minutes.
- Emiettez la brioche.
- Faites bouillir le lait avec le safran.
- Hors du feu, incorporez les œufs entiers.
- Versez cet appareil sur la brioche sans mélanger.
- Incorporez la moitié des figues et des raisins.
- Beurrez un moule.
- Disposez au fond les figues et les raisins qui restent.
- Versez l'appareil précédent.
- Faites cuire à four moyen 45 minutes environ (le tailliz doit devenir ferme)
- Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.