

LA TRESSE DU DIMANCHE

Mise en place et préparation: env. 15 min
Levage: env. 2 h
Cuisson au four: env. 35 min

500 g de farine pour tresse ou
de farine blanche
 $\frac{3}{4}$ de c. à soupe de sel
 $\frac{1}{2}$ cube de levure (env. 20 g), émietée
1 c. à café de sucre
60 g de beurre, ramolli, en morceaux
3 dl de lait, tiède

mélanger dans un bol

ajouter le tout, mélanger avec une spatule.
Pétrir la pâte pendant env. 10 min sur le plan
de travail. Rassembler la pâte en boule,
la mettre dans le bol, laisser lever au double
de volume env. $1\frac{1}{2}$ h recouvert d'un linge
humide à température ambiante

1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de lait

battre

Tressage: couper la pâte en deux, former avec les deux moitiés des longs rouleaux d'env. 70 cm de long, aux extrémités plus fines. Tresser (petites photos). Poser la tresse sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer à l'œuf au lait, laisser lever encore env. 30 min, dorer encore à l'œuf au lait.

Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.
Test de cuisson: frapper le dessous de la tresse, si le son est creux, la tresse est bien cuite. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: remplacer les 500 g de farine pour tresse par 400 g de farine d'épeautre et 100 g de farine pour tresse.

Conservation: les pains en pâte levée sont bien meilleurs frais.

Par 100 g: lipides 10 g, protéines 10 g, glucides 49 g, 1367 kJ (327 kcal)

Variante: **Tresse aux lardons** (photo, à l'arrière)

Préparer la tresse comme ci-dessus, ajouter $\frac{1}{2}$ c. à café de sel et 200 g de lardons grillés.



CAKE AU CITRON IMBIBÉ

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Cuisson au four: env. 1 h

Pour un moule à cake d'env. 30 cm,
chemisé de papier cuisson

250 g de beurre, mou

250 g de sucre

1 pincée de sel

4 œufs

2 citrons bio, zeste râpé

250 g de farine

1 c. c. de poudre à lever

3 citrons,
jus (soit env. 1 dl)

100 g de sucre glace

1. Pâte travaillée: mettre le beurre dans un grand bol, incorporer au fouet le sucre et le sel. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le zeste de citron.

2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse avec une spatule. Remplir le moule.

3. Cuisson: env. 1 h au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, piquer plusieurs fois avec une brochette en bois.

4. Mélanger le jus de citron et le sucre glace, arroser le cake. Démouler, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

Part (1/6): 280 kcal, pro 4g, glu 34g, lip 15g



CAKE MISSISSIPPI

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Cuisson au four: env. 65 min

Pour un moule à cake d'env. 30 cm,
chemisé de papier cuisson

175 g de beurre, mou

250 g de sucre

1 c. c. de sucre vanillé

1 pincée de sel

4 œufs

**2 c. s. de café soluble
en poudre**

2 c. s. d'eau très chaude

250 g de farine

50 g de cacao en poudre

50 g de chocolat en poudre

1 c. c. de poudre à lever

1 dl de crème

6 branches de chocolat

(p. ex. Branche;
d'env. 23 g)

- 1. Pâte travaillée:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer au fouet sucre, sucre vanillé et sel. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Délayer le café en poudre dans l'eau, incorporer.
- 2.** Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients jusqu'à la poudre à lever comprise, incorporer à la masse avec une spatule en alternant avec la crème. Verser la moitié de la pâte dans le moule. Poser dessus dans la longueur les 6 branches de chocolat en 3 rangées, enfoncer légèrement dans la pâte les 2 branches au milieu. Répartir le reste de la pâte.
- 3. Cuisson:** env. 65 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

Part (1/6): 307 kcal, pro 5 g, glu 34 g, lip 17 g



 Un air de printemps

Boules au chocolat Myrta

pour env. 70 pièces

Séchage: 5 à 6 h ou pendant la nuit
Cuisson: 2 à 3 min

3 œufs frais

250 g de sucre

200 g de chocolat en poudre

300 g d'amandes moulues

2 à 3 c. à s. de Maïzena

sucre glace ou
cacao en poudre

mettre dans une terrine, mélanger jusqu'à ce que l'appareil blanchisse

ajouter, mélanger

ajouter, rassembler en pâte ferme, laisser reposer au frais env. 1 h à couvert

pour le décor

Façonnage: former des boules de la grandeur d'une noix, les déposer avec suffisamment d'espace entre elles sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Laisser sécher 5 à 6 heures ou pendant la nuit à température ambiante.

Cuisson: 2 à 3 min au milieu du four préchauffé à 250 °C. Bien surveiller la cuisson; selon leur grandeur, les boules commencent déjà à fondre légèrement après env. 2 min. Sortir tout de suite la plaque du four. Laisser refroidir un peu avant de détacher du papier. Les boules doivent être fermes à l'extérieur et rester moelleuses à l'intérieur.

Décor avant cuisson: rouler les boules dans du sucre glace, puis les laisser sécher avant de les mettre au four.

Décor après cuisson: rouler les boules refroidies dans du cacao en poudre ou enduire de glaçage, ou encore les parsemer de chocolat granulé.



Décoration des boules

Remplir une tasse de sucre glace ou de cacao en poudre et y rouler les boules.



Suggestions

- Ajouter quelques gouttes d'arôme de kirsch, de rhum ou d'amande amère à l'appareil composé d'œufs et de sucre.
- La pâte peut être préparée un jour à l'avance. La conserver au réfrigérateur à couvert.

GÂTEAU DE PAYERNE

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Mise au frais: env. 30 min

Cuisson au four: env. 45 min

Pour un moule à charnière
Ø env. 24 cm, bord graissé

150 g de beurre, mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

150 g de farine

125 g de noisettes moulues

125 g de noisettes moulues

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1½ dl de crème

sucre glace pour le
décor

- 1. Pâte travaillée:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer au fouet le sucre et le sel. Incorporer à la spatule la farine et les noisettes, réserver env. 30 min à couvert au frais.
- 2.** Mélanger les noisettes et tous les ingrédients jusqu'à la crème comprise pour obtenir une masse humide.
- 3.** A l'aide du cercle du moule (diamètre intérieur), dessiner un cercle sur deux feuilles de papier cuisson, retourner les feuilles. Partager la pâte en deux, abaisser chaque moitié sur une des feuilles de papier cuisson et sous une feuille de film alimentaire aux dimensions du cercle (petite photo), ôter le film alimentaire. Déposer une abaisse avec le papier sur le fond du moule. Répartir la garniture en laissant tout autour un bord d'env. 3 cm. Humecter le bord, retourner la deuxième abaisse dessus, ôter le papier. Appuyer avec une fourchette tout le long du bord, fermer le cercle du moule.
- 4. Cuisson:** env. 45 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le cercle, faire glisser le gâteau sur une grille, laisser refroidir, poudrer de sucre glace.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 1 semaine au réfrigérateur.

Part (1/12): 375 kcal, pro 5g, glu 28g, lip 27g

