



Les « Arcépiens Toqués »

Les goûters ou desserts (recettes sucrées)	
p.2	Les « zézettes » de Pierrine
p.3	Les « merveilles » de Pierrine
p. 4	Les madeleines de Joëlle & Gérard
p. 5	Les « chouchous » d'André
p. 6	Le gâteau aux mandarines de Yolande
p. 7	Le cake au citron de Cécile
p. 8	Les amaretti de Jackie
p.9	Les canistrelli corses de Josette
p.10	La fouace aveyronnaise d'Annie
p.11	Le clafoutis aux cerises de Monique





Les « Arcépiens Toqués »

Les « zézettes de Sète » de Pierrine

Ingrédients

1 verre de vin blanc sucré moelleux
1 verre de sucre fin
1 verre d'huile (ou un peu moins)
Environ 800 g de farine
Anis en grains ou alcool anisé
1 Paquet de levure

Préparation : 15 mn – cuisson 20 mn

Mélanger vin, huile, sucre
Puis ajouter anis vert, farine et levure
mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains

Faire de petits bâtonnets et rouler dans du sucre
Poser sur du papier sulfurisé

Cuire au four 20 minutes à 180°





Les « Arcépiens Toqués »

Les « oreillettes » de Pierrine

Ingrédients

300 g de farine
50 g de sucre
50 g de beurre
2 œufs
Un peu de lait
1 pincée de sel
Pour parfumer : zeste de citron ou rhum



Matériel nécessaire

Une bassine à friture et son huile
Une « araignée » pour sortir les oreillettes de la friture
Du papier absorbant

Préparation

Faire ramollir le beurre avec un peu de lait
Mélanger tous les ingrédients dans un saladier
Bien travailler la pâte – si elle est trop épaisse, rajouter un peu de lait
Faire une boule et laisser reposer 1 à 2 heures
Préparer le bain de friture
Etaler la pâte au rouleau, découper des carrés ou rectangles
Les plonger dans la friture chaude, les laisser 2 à 3 mn de chaque côté
Les poser sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre



Les « Arcépiens Toqués »

Les madeleines de Joëlle & Gérard

Ingrédients (pour 30 madeleines)

3 oeufs
250 gr de sucre
250 gr de farine
250 gr de beurre
1 citron non traité
1 demi-sachet de levure

Préparation : 15 mn – cuisson 10 mn

Mettez le sucre dans un saladier. Incorporez les œufs un par un. Remuez.
Râpez le zeste d'un demi citron.
Faire fondre le beurre au micro-onde.
Ajoutez la farine plus la levure, puis le beurre.

Laissez reposer la pâte au frigo 2h environ.

Faites cuire environ 8 à 10 mn (th 7 ou 210°) dans des moules beurrés.





Les chouchous de Dédé

Ingrédients pour une poêle

- 1 verre de cacahuètes
- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre

Préparation

Verser le tout dans une poêle et mettre à feu vif sur le gaz

Remuer régulièrement jusqu'à ébullition.

Attention : Il ne faut pas que le caramel 'file'

Quand la couleur devient brunâtre (jus encore liquide mais épais), sortir du feu.

Continuer à remuer énergiquement le tout hors du feu jusqu'à obtenir un mélange chouchous-sucre qui durcit (on a un aspect sableux)

Le tout étant solidifié, remettre sur le feu 2 à 3 mn

Le sucre va devenir caramel

Remuer, les chouchous vont s'enrober de caramel.... Et c'est fini !

Verser le contenu de la poêle assez compact (sur une plaque de four par exemple).

Attention, c'est chaud ! Laisser refroidir le tout, puis séparer individuellement chaque chouchou

Bonne dégustation !





Les « Arcépiens Toqués »

Le gâteau mandarines (ou clémentines)

Ingrédients

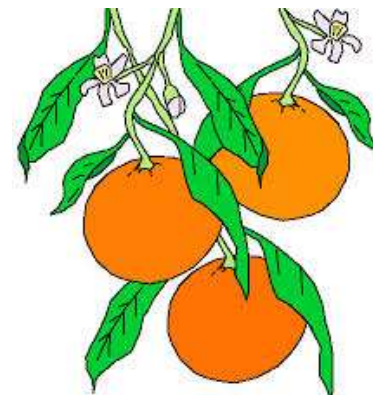
375 g de clémentines (bio de préférence)

6 gros œufs

200 gr de sucre

250 g d'amandes en poudre

1 cuillère à café de levure chimique



Préparation

Mettre les clémentines entières, avec la peau dans une grande casserole d'eau froide, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire environ 1h30. Egouttez les clémentines et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à manqué.

Dans le bol d'un robot mixer, mettez les clémentines entières (enlevez tout de même la partie verte de la fleur).

Mixez. Ajoutez les œufs et le sucre. Mixez quelques secondes puis ajoutez les amandes et la levure.

Mixez encore quelques secondes.

Versez la préparation (assez liquide) dans le moule et enfournez pour 40-45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau, le couteau doit sortir propre. Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium si le gâteau colore trop vite.

Laissez refroidir un peu avant de démouler. Il est encore meilleur le lendemain donc n'hésitez pas à le préparer la veille.

Remarque : on peut cuire les mandarines moins longtemps, au micro-ondes.

Recette proposée par Y. – sortie Sidobre avril 2014 (Recette originale de Nigella Lawson - gâteau sans gluten)

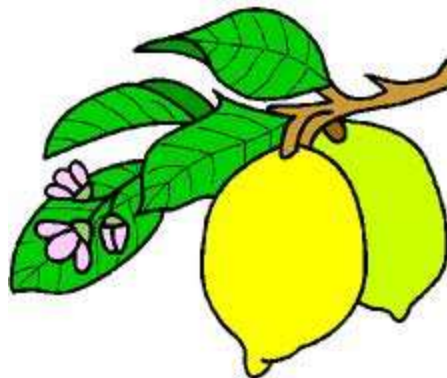


Les « Arcépiens Toqués »

Le cake « froufrou » de Cécile

Ingrédients

1 citron ou 1 orange non traités (ou les 2)
2 gros œufs ou 3 petits
150gr de sucre
250gr de farine
1 sachet de levure
1 gobelet de 17cl d'huile
1 gobelet de 17 cl de vin blanc
1 cuillère à café de levure chimique



Préparation

Prélevez le zeste du ou des fruits
Mélanger les œufs et le sucre
Ajouter la moitié de la farine, l'huile, le vin blanc, le reste de la farine et le zeste de citron (ou et) orange.

Mettre dans un moule à cake
Faire cuire à 180° C (th 6) pendant 45 à 50mn (vérifier la cuisson)



Les « Arcépiens Toqués »

Les « amaretti au chocolat » de Jackie

Ingrédients

150 g de poudre d'amande
150 g de sucre glace
2 œufs
3 c. à soupe de cacao
3 gouttes d'amande amère



Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).
Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amande et le cacao.
Séparez les blancs des jaunes.
Gardez les blancs *(les jaunes peuvent servir pour une autre préparation)*
Battez-les blancs en neige.
Ajoutez les blancs d'œuf à la préparation ainsi que l'amande amère.
Laissez la pâte reposer 20 min au réfrigérateur.
Faites des petites boules avec la pâte et roulez-les dans le sucre glace.
Déposez-les sur une plaque et enfournez pendant 15 min.



Les « Arcépiens Toqués »

Les « canistrelli corses » de Josette

Ingrédients

450 g de farine
100 g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 verre d'huile d'arachide (15 cl)
1 verre de vin blanc doux (15 cl)
Parfums :
-Le zeste de 2 citrons
- ou 3 cuillers à café d'anis
-ou les graines d'une gousse de vanille



Préparation

Préchauffez le four à 180°C
Mélanger tous les ingrédients solides, puis ajouter huile et vin blanc
Faire une grosse boule malléable, étaler la pâte ainsi obtenue sur une surface farinée, sur une épaisseur de 1 cm environ
Découper les biscuits au couteau ou à l'emporte-pièces
Les rouler dans du sucre cristallisé et les déposer sur une plaque de pâtisserie tapissée de papier sulfurisé)
Faire cuire 10 à 15 minutes à 180° C (surveiller la cuisson qui est assez rapide)



Les « Arcépiens Toqués »

La fouace aveyronnaise d'Annie

La **fouace**, ou **fouasse** est une **brioche** ayant la forme d'une couronne.
À l'origine, il s'agissait d'une galette de fleur de froment non levée qui était cuite dans la cendre de bois chaud

Ingrédients

500 gr de farine
300 gr de sucre en poudre
125 gr de beurre
1 sachet de levure chimique
3 sachets de sucre vanillé
1 pincée de sel
3 œufs
1 verre de lait (*style petit verre à moutarde*)

Matériel nécessaire

Un moule à tarte, de préférence avec fond amovible
(27 à 29 cm de diamètre maxi et bords de 3,5 mm) et
Un bocal à conserve vide
ou moule à baba au rhum (troué au milieu)



Préparation

Préchauffer le four à 160°C, beurrer le moule, puis commencer la préparation de la pâte en respectant bien l'ordre indiqué :

- Faire fondre le beurre
- Dans un plat creux, mettre la farine, puis le sucre, mélanger
- Ajouter une pincée de sel, la levure et le sucre vanillé, mélanger
- Faire un puits dans la farine, y mettre les 3 œufs entiers, mélanger
- Ajouter le verre de lait, le beurre fondu, bien mélanger et bien battre la pâte
- Verser la préparation dans le moule beurré
- Cuire une demi-heure minimum
- Surveiller la cuisson : pour vérifier si la fouace est bien cuite, on y plante la lame d'un couteau propre, mais seulement quand la pâte est bien montée et commence à faire la croute, sinon le gâteau risque de retomber.

Ce gâteau est excellent accompagné d'une crème anglaise ou d'une salade de fruits frais ; le lendemain, dégustez-le au petit déjeuner !

(Astuce « aveyronnaise » : si vous n'avez pas de moule à baba, se fariner les mains, faire un trou au milieu de la pâte et y introduire rapidement le bocal à conserve vide dans lequel on aura mis un caillou propre afin que le bocal ne se soulève pas pendant la cuisson)

Recette proposée par Annie au cours du WE dans les P.O., mai 2015



Les « Arcépiens Toqués »

Le clafoutis aux cerises de Monique

Ingrédients

Environ 350 g de cerises
120 g de farine (ou moitié de maïzena)
150 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
25 cl de lait
Un peu de rhum
Beurre pour le moule



Préparation

Beurrer un plat (de préférence type Téfal pour éviter que le clafoutis ne soit trop mou)
Dénoyer les cerises et les mettre au fond du plat beurré
Mélanger œufs et sucre puis ajouter farine et lait ; ajouter 1 cuillère de rhum.
Verser la préparation sur les cerises
Vérifier que les cerises soient bien remplies de pâte avant d'enfourner

Faire cuire environ 25 mn à 180 ° dans un four préchauffé.

Rajouter si nécessaire un peu de sucre vanillé à la pâte ou en fin de cuisson sur les cerises.



Les « Arcépiens Toqués »

La tourte à la citrouille de Jean

(pastilla de calabaza)

Ingrédients

600 gr de citrouille
500 gr de farine
1 verre et demi d'eau (ou de lait)
3/4 de verre d'huile
Une pincée de sel
2 cuiller de sucre en poudre
Cannelle

Préparation

Faire tiédir l'eau dans une casserole, y incorporer environ 1/3 de la farine

Malaxer à la spatule, ajouter le moitié de l'huile

Verser le tout sur un plan de travail et travailler la pâte en y incorporant peu à peu le reste de la farine, puis en 2 fois le reste d'huile.

Bien travailler avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Diviser cette pâte en 2 parts non égales : une pour le dessous, l'autre pour le chapeau.

Étaler la grosse part de pâte en prévoyant des dimensions légèrement plus grande que la plaque où vous aller la poser.

Placer cette pâte sur la plaque, sans matière grasse ni farine

Sur ce fond de pâte, répartir la citrouille découpée en fines lamelles, versez un fin filet d'huile et saupoudrez de sucre et de cannelle.

Recouvrir de la 2^e part de pâte plus finement étalée, dépassant légèrement des bords.

Rabattre cet excédant de pâte en pinçant les bords. Saupoudrez de nouveau de sucre et de cannelle sur un fin filet d'huile.

Cuire à four chaud (Th. 8 / 220° C) pendant 5', puis moyen (Th. 6-7 / 200° C) environ 30'.

Il faut qu'une spatule de bois puisse glisser sous le gâteau et le décolle de la plaque.

Dégustez tiède de préférence.



Recette proposée par Jean – atelier d'anglais – d'après une recette espagnole « pastilla de calabaza »