



Kanelbullar

RECETTE SUEDOISE



Ingédients :

Pour la pâte :

75 g de beurre mou
250 ml de lait
25 g de levure fraîche de boulanger
1/4 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de cardamome
100 g de sucre en poudre (0,75 dl)
460 g de farine (6,5 dl)

Pour la farce :

50 g de beurre
50 g de sucre
1 cuillère à café de cannelle
sucre en grains

Préparation :

Mettez la levure fraîche dans un peu de lait prélevé sur les 250 ml. Mélangez ensuite tous les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Vous pouvez pétrir la pâte au robot ou à la Machine à Pâte. Laissez ensuite lever à température ambiante pendant environ 2 heures (ou jusqu'à ce que la pâte double de volume).

Coupez la pâte en 2 morceaux et étalez chaque morceau de manière à obtenir un rectangle. Étalez sur chaque rectangle de la farce et roulez la pâte.

Préchauffez votre four à 190 °C. Saupoudrez vos Kanelbullar de sucre en grains et enfournez pour 12 à 15 minutes. Laissez ensuite refroidir sur une grille.





Sachertorte

RECETTE AUTRICHIENNE



Ingrédients :

7 jaunes d'œuf	150 g de farine
150 g de beurre doux	Beurre et de farine pour le moule
125 g de sucre en poudre	150 à 200 g de confiture d'abricot
200 g de chocolat noir	Un bouchon de rhum
1 sachet de sucre vanillé	De la crème chantilly en accompagnement
7 blancs d'œuf	200 g de nappage au chocolat noir
125 g de sucre cristallisé	250 g de sucre
Une pincée de sel	150 à 170 ml d'eau

Préparation :

Faites fondre lentement le chocolat : de préférence au bain-marie. Mélangez le beurre au sucre en poudre et au sucre vanillé jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez les jaunes d'œuf un par un tout en continuant de mélanger les ingrédients. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez le moule à gâteau et enduisez-le de farine. Battez les blancs d'œuf avec une pincée de sel, ajoutez-y le sucre cristallisé et montez les en neige ferme. Mélangez le chocolat fondu avec le sucre et les jaunes d'œuf et incorporez délicatement le tout aux blancs en neige en alternant avec la farine. Versez la pâte dans le moule et laissez cuire environ une heure. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Pour obtenir une surface lisse, démoulez le gâteau dès la sortie du four, attendez 25 minutes, puis retournez-le. Pour épaissir la confiture d'abricots, faites-la préalablement chauffer et remuez jusqu'à obtenir une texture lisse, parfumez d'un bouchon de rhum. Coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur, puis badigeonnez l'une des moitiés de confiture, remplacez l'autre moitié dessus et utilisez le reste de confiture d'abricots pour le dessus et le pourtour du gâteau. Pour le glaçage, cassez le chocolat en petits morceaux. Faites frémir l'eau et le sucre à feu vif pendant quelques minutes. Retirez du feu, versez dans un saladier et laissez refroidir à température ambiante. Trop chaud, le glaçage risque d'être trop fin ; à l'inverse, s'il est trop froid, il sera trop épais. Ajoutez le chocolat et intégrez-le au mélange sucré. Versez rapidement le glaçage sur le gâteau, d'une seule traite, et répartissez-le immédiatement sur le pourtour à l'aide d'une spatule ou d'un couteau très large, lissez. Laissez reposer le gâteau à température ambiante. Servez avec une crème chantilly. Si possible, ne conservez pas le gâteau au réfrigérateur : cela risquerait d'abîmer le glaçage.





Tiramisù

RECETTE ITALIENNE



Ingédients :

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 5 oeufs
- 5 c. à soupe de sucre
- 40 biscuits à la cuillère
- 2 tasse de café
- 2 c. à soupe de Marsala
- Du cacao amer en poudre

Préparation :

Commencez par séparer les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone dans le mélange de jaunes d'œufs et de sucre et mélangez. Montez à présent les blancs d'œufs en neige. Incorporez délicatement les blancs d'œufs dans la préparation au mascarpone Galbani. Dans une assiette creuse, mélangez le café refroidi et le marsala. Trempez-y rapidement les biscuits à la cuillère. Dans le fond d'un plat, disposez la moitié des biscuits imbibés. Recouvrez ensuite avec la moitié de la préparation aux œufs et au mascarpone. Placez ensuite le reste des biscuits puis terminez par le reste de la préparation. Placez votre plat au réfrigérateur et laissez reposer pendant 3 à 12 heures. Juste avant de servir, saupoudrez votre tiramisu avec le cacao en poudre à l'aide d'un tamis.





Pastéis de nata

RECETTE PORTUGAISE



Ingédients :

1 pâte feuilletée
5 oeufs
200 g de sucre
35 g de farine

50 cl de lait
3 c. à soupe de jus de citron
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four th. 7 (210°C). Faites cuire le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Lorsque le lait arrive à ébullition, retirez la casserole du feu, enlever la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait. Mélangez avec la préparation précédente. Rajoutez 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier et le jus de citron. Mélangez le tout énergiquement. Etalez la pâte feuilleté dans les petits moules et avec une cuillère à soupe, versez la préparation dans les moules. Enfournes pendant une vingtaine de minutes (prolongez le temps de cuisson si nécessaire, les pasteis doivent être bien dorés, avec même un très léger aspect de brulé à certains endroits).

