

FÊTE DES ANNIVERSAIRES

Vendredi 19 octobre, nous avons cuisiné des recettes d'Europe et fêté l'anniversaire des enfants nés en août, septembre et octobre :

FANNY (10 ans le 8/08), **CLOVIS** (6 ans le 10/09), **INES** (7 ans le 12/09), **ELIAN** (8 ans le 21/09), **TAPHA** (4 ans le 7/10) et **MAXENCE** (5 ans le 7/10)



Tiramisu (Italie)

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 œufs
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 50 cl de café noir non sucré (ou eau sucrée)
- 30 g de cacao amer

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajouter le mascarpone au fouet. Monter les blancs en neige et les incorporer. Réserver. Mouiller les biscuits dans le café (ou eau sucrée) rapidement avant d'en tapisser le fond du plat. Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière. Saupoudrer de cacao. Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déauster frais.



Strudel (Allemagne)

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 50 g d'amandes
- 50 g de raisins secs
- ½ c. à café de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf



- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 10 g de sucre glace

Préparation :

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles. Ajoutez-y le sucre vanillé, la cannelle, les raisins, la crème fraîche et les amandes. Mélangez. Déroulez la pâte feuilletée. Versez votre préparation de strudel au centre de la pâte, formez un rectangle en laissant environ 2 cm d'espace le long des bords latéraux. Puis, avec un couteau, coupez des bandes tout autour de manière à former un soleil. Rabattez les bords en les croisant. Badigeonnez votre strudel du jaune d'œuf et enfournez-le pendant 25 min environ. Saupoudrez de sucre glace à la sortie du four. Laissez refroidir 30 min.

Pasteis de nata (Portugal)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 35 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C. Faites chauffer le lait avec quelques gouttes de vanille. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et le sel. A ébullition du lait, retirez la casserole du feu. Mélangez avec la préparation précédente. Rajoutez 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier et le jus de citron. Mélangez-le tout énergiquement. Étalez la pâte feuilletée dans les petits moules et avec une cuillère à soupe, versez la préparation dans les moules. Enfourez 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 brûlé à certains endroits).

