


Fête & cadeaux gourmands vous propose
les recettes les plus appréciées de gâteaux,
sucreries et autres délices.

Vous y trouverez maintes idées, pour la
préparation d'une huile pimentée,
des loukoums, des caramels et des chocolats
ainsi que pour l'emballage décoratif
qui en fait des cadeaux.

FIOREDITONS


Anne Wilson

Fête & Cadeaux gourmands

ISBN 88-7525-015-4



9 788875 250157

Précisions utiles

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses. Une tasse équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml.

Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiquées

Tasse	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © 2003 Murdoch Books® a division of Murdoch Magazines Pty Limited,
GPO Box 1203, Sydney NSW 2001, Australie

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Titre original : *Fabulous Fete & Gift Recipes*

Copyright © 2003 pour l'édition française
Publishing 2000 - Fioredizioni Srl
Tél. + 39 06 30 36 28 98 Fax. + 39 06 30 36 14 13
email: publishing2000@tin.it

Traduction : Delphine Nègre
Réalisation : Atelier Brigitte Arnaud, Paris
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine

ISBN 88-7525-015-4
10 9 8 7 6 5 4 3 2

Fête & Cadeaux gourmands



EXVAGOS

Emballages décoratifs

Une jolie présentation mettra en valeur vos mets de fête et ajoutera une touche personnelle à ce que vous offrez.

Les emballages les plus beaux sont souvent les plus simples : du papier cadeau coloré, orné de rubans assortis ou une décoration sur un thème précis. Il suffit de quelques objets simples : bocaux et bouteilles, du papier kraft et du carton, des fleurs, des coquillages, du tissu, des rubans et napperons en papier, du raphia et de jolies boîtes.

Le papier cadeau est la façon la plus simple d'embellir un objet. Choisissez parmi diverses nuances de papier de soie, du cellophane translucide ou coloré, des papiers faits main ou même du papier journal. Les papiers d'emballage glacés, onéreux, peuvent également s'utiliser de manière créative. Le papier kraft roulé en forme de gros bonbon fait beaucoup d'effet avec des rubans de jute ou du papier torsadé.

Pour personnaliser vos emballages, ornez du papier épais d'impressions réalisées au tampon, vaporisez-le de

peintures colorées pour un effet tacheté, ou bien décorez-le au pochoir ou avec des autocollants.

Enroulez un bocal avec du papier kraft froissé, ficelé avec une cordelette et orné d'un pompon. Pour le réaliser, coupez 8 ou 10 longueurs de ficelle, nouez-les ensemble en leur centre, repliez-les en deux et liez-les de nouveau un peu en dessous du nœud. Égalisez l'extrémité des franges et attachez ce pompon à la cordelette.

Les napperons en papier sont parfaits pour couvrir les boccoux. On les emploie également, peints ou tels quels, pour tapisser boîtes ou assiettes, ainsi que pour réaliser des pochoirs. Placez le napperon sur la surface que vous souhaitez décorer (papier ou tissu) ; appliquez la peinture avec un pochoir ou un vaporisateur, et laissez sécher avant d'enlever le napperon.

Avec ses couleurs vives et sa texture gaufrée, le papier crépon fait également partie de la panoplie des décorations. On peut en faire des petits sacs en pliant en deux des carrés ou rectangles de papier, en les perforant sur les côtés et en passant dans les trous de fines bandelettes de papier crépon, nouées à leur extrémité. Il suffit d'insérer les objets à envelopper et nouer le sac à l'aide d'un ruban.

Les bouteilles existent sous toutes sortes de formes et de couleurs. Habillez un vinaigre aux herbes avec un nœud de raphia autour du goulot ou de l'anse.

Les boîtes se réutilisent très bien; on peut les peindre, les recouvrir de papier ou les décorer de rubans. Prenez la partie inférieure d'une boîte plate, percez chaque coin et nouez de jolis rubans.

Les pots et plats en terre cuite, les bols et les paniers font de jolis récipients confiseries. Un gros pot enveloppé de cellophane transparente et garni d'un ruban ou d'une ficelle de couleur est idéal pour présenter un cake ou des biscuits maison. Un torchon ordinaire peut s'avérer très décoratif pour envelopper des viennoiseries.

Enfin, sachez que le raphia, la ficelle et le ruban de papier se marient parfaitement avec le papier, le calicot ou la mousseline aux teintes naturelles. Fabriquez des rubans de diverses largeurs, motifs et couleurs et ornez-*en* vos paquets. Les fruits confits, les écorces d'agrumes et les raisins ou fruits rouges frais constituent de jolies décorations sur les bocaux ; ou préférez les fleurs fraîches ou séchées. Terminez par des étiquettes que vous décorez.

*Il suffit de quelques
coquillages, fleurs et feuilles,
d'un peu de tissu ou de carton,
de bocaux et bouteilles et d'une
pointe d'imagination pour
donner à vos cadeaux un
habit de fête.*



Gâteaux et biscuits

Qu'il s'agisse de recettes traditionnelles ou plus originales, les friandises maison sont toujours très appréciées. Embaquetez-les dans de jolies boîtes ou du papier cadeau coloré pour en faire de ravissants cadeaux.



Muffins aux myrtilles

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
15 à 20 minutes
Pour 14 muffins



2 tasses de farine
2 cuil. à café de
levure chimique
1 pincée de sel
2/3 de tasse de sucre
en poudre
1 à 2 cuil. à café de
zeste de citron, râpé
1 tasse de myrtilles
1 œuf
1 tasse de lait
90 g de beurre, fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Huiler ou beurrer 14 moules à muffins. Dans un saladier, réunir la farine tamisée, la levure et le sel. Ajouter le sucre et le zeste; bien mélanger. Incorporer les myrtilles.

2. Battre les œufs avec le lait et le beurre fondu refroidi. Verser sur la farine et remuer de façon vigoureuse et rapide.
3. Verser la préparation dans les moules, jusqu'aux deux tiers. Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient gonflés et légèrement dorés (vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : elle doit ressortir sèche). Laisser reposer 5 minutes dans les moules avant de faire refroidir sur une grille.

CONSEIL

Une fois refroidis, les muffins peuvent être nappés d'un glaçage au citron. Pour les myrtilles surgelées, les ajouter au dernier moment. On peut les remplacer par des framboises.

Muffins aux myrtilles (en haut), gâteau au chocolat.





Gâteau au chocolat

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

50 minutes

Pour un gâteau de 20 cm



*1/2 tasse de farine avec
levure incorporée*

*1/2 tasse de cacao
en poudre*

*1 tasse de sucre
en poudre*

*200 g de yaourt nature
2 œufs*

*200 g de beurre fondu
50 g de chocolat noir, râpé*

Glaçage

*50 g de chocolat noir
50 g de beurre*

*1/2 tasse de sucre glace
1 à 2 cuil. à soupe de
yaourt ou de crème
fraîche*

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule profond, de 20 cm environ, et garnir le fond et les bords de papier sulfurisé beurré.

2. Mettre la farine, le cacao et le sucre dans un mixeur. Ajouter le yaourt,

les œufs et le beurre. Mixer 15 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter le chocolat râpé et mixer pour bien mélanger.

3. Verser la préparation dans le moule, égaliser la surface. Faire cuire 50 minutes au four (vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : elle doit ressortir sèche).

4. Laisser reposer le gâteau 10 minutes dans le moule avant de le faire refroidir sur une grille.

5. Glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie; retirer du feu. Travailler le beurre et le sucre glace au batteur jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajouter le chocolat et le yaourt; bien battre. Étendre le glaçage sur le dessus du gâteau à l'aide d'une palette. Décorer de fraises fraîches ou d'autres fruits.

CONSEIL

En cuisant le chocolat au bain-marie, veiller à ne pas mettre d'eau dans le chocolat. Sinon, le chocolat deviendrait dur et inutilisable.

Barres de céréales moelleuses

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

45 minutes

Pour 24 barres



125 g de beurre

*1/2 tasse de sucre
en poudre*

1/2 tasse de sucre roux

2 cuil. à soupe de miel

3 tasses 1/2 de muesli

3/4 de tasse de noix de coco

*1 cuil. à café de
cannelle*

*1/2 tasse de cerises
confites, bachelées*

*1/2 tasse de raisins de
Smyrne*

1/2 tasse de raisins secs

1. Préchauffer le four à 160 °C. Huiler un moule rectangulaire, de 30 x 20 cm environ, le garnir de papier sulfurisé beurré.

2. Dans une petite casserole, mélanger le beurre, les sucres et le miel. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous et le beurre fondu. Retirer du feu.

3. Dans un saladier, réunir le muesli, la noix de coco, la cannelle, les cerises et les raisins secs; mélanger. Faire un puits au centre et verser la préparation au beurre; remuer.



Barres de céréales moelleuses.

4. Bien tasser la préparation dans le moule. À l'aide d'un couteau, inciser la surface en 24 barres égales. Enfourner et faire cuire 35 minutes, baisser le four à 120 °C et

prolonger la cuisson de 10 minutes. Laisser reposer 15 minutes dans le moule avant de bien faire refroidir sur une planche. Couper en barres. Elles se conservent 1 semaine

au réfrigérateur, dans un récipient hermétique.

Note : décorer les barres avec du chocolat fondu, à l'aide d'une poche à douille.

Shortbread

Préparation :

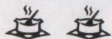
20 minutes

Cuisson :

25 minutes

+ 30 minutes de
réfrigération

Pour 2 galettes sablées



250 g de beurre

 $\frac{1}{2}$ cuil. à café d'extrait
de vanille $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre glace

2 tasses de farine

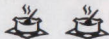
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine de riz**1.** Préchauffer le four à
180 °C. Garnir 2 plaques
de papier sulfurisé.**2.** Travailler le beurre et la
vanille au batteur, jusqu'à
l'obtention d'un mélange
onctueux. Ajouter le sucre
glace et battre encore
1 minute.**3.** Avec une cuillère en
bois, incorporer les farines
(une cuillerée à la fois).
Mettre la pâte 30 minutes
au réfrigérateur, jusqu'à ce
qu'elle soit ferme. Partager
la pâte en deux. Aplatir
chaque moitié à 5 mm
d'épaisseur, l'étaler en
rond entre 2 feuilles de
papier sulfurisé.Transférer délicatement
sur les plaques.**4.** Pincer les bords avec
les doigts ou les dents
d'une fourchette. Piquer la
surface à la fourchette et
dessiner 8 parts. Laissercuire 20 à 25 minutes,
jusqu'à ce que les galettes
soient dorées. Couper les
8 parts. Transférer sur une
grille et laisser refroidir.Gâteau au
gingembre

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

50 à 60 minutes

Pour une couronne
de 22 cm

Chapelure fine

125 g de beurre, ramolli

 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre roux $\frac{1}{3}$ de tasse de miel

3 œufs

2 tasses de farine

1 cuil. à café de
bicarbonate de soude2 cuil. à café de clous
de girofle moulus1 cuil. à café de
cannelle moulue1 cuil. à café de
gingembre moulu $\frac{2}{3}$ de tasse de crème
fraîche100 g de gingembre
confit, haché avec
son sirop

Glaçage au citron

 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre glace1 à 2 cuil. à soupe de
jus de citron

50 g de beurre ramolli

1. Préchauffer le four à
160 °C. Beurrer un moule
à savarin de 22 cm ; garnir
l'intérieur de chapelure ou
de cornflakes.**2.** Travailler le beurre et le
sucre au batteur jusqu'à
l'obtention d'un mélange
onctueux. Incorporer le
miel.**3.** Ajouter les œufs peu à
peu, en battant bien à
chaque fois. Avec une
grande cuillère, incorporer
la farine, le bicarbonate,
les épices et la crème
fraîche. Ajouter le
gingembre haché.**4.** Verser la préparation
dans le moule ; égaliser.
Faire cuire 50 à
60 minutes. Laisser
reposer 10 minutes dans
le moule avant de faire
refroidir sur une grille.**Glaçage au citron :** dans
un saladier résistant à la
chaleur, mélanger le sucre
glace, le jus de citron et le
beurre. Poser le saladier
sur une casserole d'eau
frémissante et remuer
jusqu'à obtention d'un
mélange homogène.
Retirer du feu et étaler
sur le gâteau encore
chaud. Décorer d'écorce
d'oranges confites
ou de fruits frais.

Gâteau au gingembre (en bûte), shortbread.

Panforte

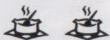
Préparation :

30 minutes

Cuisson :

30 minutes

Pour 2 gâteaux



250 g d'amandes

250 g de noisettes

750 g de fruits secs

250 g de farine

1 cuil. à soupe de mélange d'épices :

cannelle, gingembre, muscade et girofle

1 cuil. à soupe de cannelle

300 g de sucre

1 tasse de miel

Sucre glace pour décorer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 2 moules, ronds ou carrés, peu profonds. Les garnir de papier sulfurisé.

2. Mettre les amandes et les noisettes sur une plaque de four à griller 10 minutes, jusqu'à ce que la peau des noisettes se détache. Retirer du four. Baisser le thermostat à 160 °C. Envelopper les noisettes dans un torchon et frotter vigoureusement pour éliminer les peaux. Mettre les noisettes et les amandes dans un mixeur. 3. Hacher grossièrement les fruits secs et les ajouter dans le mixeur, puis la

farine et les épices.

4. Dans une petite casserole, remuer le sucre et le miel à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 10 minutes, jusqu'à ce que le sirop atteigne 120 °C.

Verser le sirop sur les fruits secs et la farine. Bien remuer : la préparation doit être ferme.

5. Répartir la préparation dans le moule à 2 cm d'épaisseur.

Laisser cuire au four 30 minutes. Faire refroidir le moule sur une grille.

6. Quand le gâteau est froid, le retirer du moule et enlever le papier sulfurisé. Servir saupoudré de sucre glace.

Brownies au chocolat

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

35 à 40 minutes

Pour 16 brownies



160 g de chocolat noir, concassé

125 g de beurre

2 œufs, légèrement battus

3/4 de tasse de sucre en poudre

1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 tasse de farine

3/4 de tasse de noix ou de noix de pécan, hachées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm environ et garnir le fond de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Retirer du feu et laisser refroidir.

2. Incorporer les œufs, le sucre et la vanille.

Ajouter la farine et les noix ; bien remuer sans trop battre.

3. Verser la préparation dans le moule. Enfourner et faire cuire 20 à 25 minutes (vérifier la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir dans le moule et couper en carrés. Les saupoudrer d'un mélange de cacao et de sucre glace ; garnir de noix de pécan.



Brownies au chocolat (en haut), panforte.

Tartelettes au citron

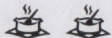
Préparation :

40 minutes

Cuisson :

15 minutes

Pour 18 tartelettes



1 tasse de farine
60 g de beurre,
coupé en morceaux
2 jaunes d'œuf
1/4 de tasse de sucre
en poudre
1 à 2 cuil. à café de
zeste de citron râpé
1 cuil. à soupe de jus
de citron

Garniture

1/2 tasse de sucre
en poudre
160 ml de jus de citron
2 cuil. à soupe de crème
fraîche épaisse
ou 60 g de beurre
3 œufs
2 jaunes d'œuf

1. Mettre la farine dans un mixeur. Ajouter le beurre et mixer 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention d'un mélange friable. Ajouter les jaunes d'œuf, le sucre, le zeste et le jus de citron. Mixer 20 à 30 secondes pour former une pâte. Pétrir sur un plan de travail fariné et former une boule. L'envelopper

de film alimentaire et la mettre 45 à 60 minutes au réfrigérateur.

2. Étaler la pâte et la couper en cercles à l'aide d'un emporte-pièces de 6 à 7 cm. Huiler légèrement les ronds de pâte et les mettre dans des petits moules à tartes. Piquer

la pâte à l'aide d'une fourchette, puis laisser reposer au congélateur au moins 30 minutes.

3. Préchauffer le four à 180 °C. Découper des feuilles de papier sulfurisé de façon à en couvrir chaque tartelette. Étaler une couche de légumes secs ou de riz sur le papier. Faire cuire 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

4. **Garniture :** battre le sucre et le jus de citron dans une terrine. Incorporer la crème (ou le beurre), les œufs et les jaunes. Bien fouetter. Transférer la préparation dans une casserole. Remuer 4 minutes à feu moyen, jusqu'à épaississement. Répartir la garniture dans les moules, en laissant un petit rebord de pâte. Mettre au four 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Démouler sur une grille. Décorer les tartelettes de chantilly et de fruits confits.

Rouleau aux fruits secs

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

40 minutes

Pour 1 grand ou 2 petits rouleaux



1 tasse de figues sèches
ou de dattes,
dénoyautées, bachelées
3/4 de tasse de sucre roux
60 g de beurre, coupé
en morceaux

1 à 2 cuil. à café de
zeste d'orange râpé
1 tasse d'eau bouillante
250 g de farine avec
levure incorporée

1 pincée de muscade,
1 pincée de cannelle,
1 pincée de poivre
1 pincée de gingembre,
moulu

1 œuf
1 cuil. à café d'extract
de vanille
125 g de noix de pécan,
grillées et bachelées

1. Mettre les figues, le sucre, le beurre et le zeste dans un grand saladier. Verser l'eau bouillante. Remuer jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient dissous. Laisser refroidir.
2. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 1 moule (capacité 1,25 l) ou 2 moules de



Tartelettes au citron (en haut), rouleau aux fruits secs.

170 x 80 mm. Garnir de papier sulfurisé (dépassant du bord).

3. Mettre la farine et les épices. Dans un bol, battre l'œuf et la vanille. À l'aide d'une cuillère, incorporer la farine en alternance avec les noix

de pécan dans la préparation refroidie. Bien remuer.
4. Verser la préparation dans le(s) moule(s). Le(s) placer au milieu du four et faire cuire 35 à 40 minutes (vérifier la cuisson :

une lame de couteau doit ressortir sèche). La surface du gâteau doit être élastique au toucher. Laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de le démouler sur une grille, puis de le couper en tranches.

Gâteau à la carotte

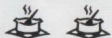
Préparation :

30 minutes

Cuisson :

1 heure 20

Pour 1 gâteau de 24 cm



2 tasses de farine avec

levure incorporée

2 cuil. à café de

cannelle

1 cuil. à café de clous

de girofle moulus

1 cuil. à café de

gingembre moulu

2 cuil. à café de

bicarbonate de soude

1 tasse d'huile

1 tasse de sucre roux

4 œufs

1/2 tasse de miel

350 g de carottes râpées

Glaçage au fromage frais

250 g de fromage frais

crèmeux

60 g de beurre, ramolli

1 tasse de sucre glace

1 cuil. à café d'extrait

de vanille ou de jus

de citron

1 cuil. à café de zeste

de citron râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule haut et rond de 24 cm, à fond amovible; le garnir de papier sulfurisé.

2. Dans un mixeur,

placer la farine, le bicarbonate et les épices, mettre l'huile, le sucre, les œufs et le miel. Ajouter les carottes râpées et mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la préparation dans le moule; égaliser la surface. Faire cuire au four 30 minutes. Baisser le thermostat à 160 °C et prolonger la cuisson de 40 à 50 minutes (vérifier la cuisson : une lame de couteau doit ressortir sèche). Laisser le gâteau 10 minutes dans le moule avant de le faire refroidir sur une grille.

3. Couper le gâteau refroidi en 2 parties horizontales. Poser la base sur une planche ou un plat et étaler la moitié du glaçage dessus. Placer la deuxième partie et étaler le reste de glaçage. Décorer de lamelles de carotte et de noix pilées et hachées. Le gâteau sera meilleur servi le lendemain.

4. **Glaçage au fromage frais crèmeux** : travailler le fromage au batteur. Ajouter le beurre, le sucre glace, la vanille (ou le jus de citron) et le zeste; bien battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux.

Macarons à la noix de coco

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 25 macarons



2 blancs d'œufs

3/4 de tasse de sucre

1 tasse 1/2 de noix

de coco

200 g de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 150 °C. Garnir 2 plaques de four de papier sulfurisé. Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre peu à peu, en battant bien à chaque fois. Les blancs doivent être épais et luisants.

2. Transférer dans une grande terrine et ajouter la noix de coco. Avec une grande cuillère, remuer délicatement jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Déposer des cuillerées de préparation sur les plaques, en les séparant de 3 cm environ. Mettre au four, faire dorer 20 minutes.

3. Laisser refroidir sur une grille. Tremper la base des macarons dans du chocolat fondu et laisser encore refroidir.

*Gâteau à la carotte (en haut),
macarons à la noix de coco.*



Délices aux fruits secs

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 18 parts



1 tasse de farine avec
leurre incorporée
1 cuil. à café de cannelle
3/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de raisins
de Smyrne
1/4 de tasse d'abricots
secs, hachés
1/4 de tasse de poires
séchées, hachées
1/4 de tasse de pommes
séchées, hachées
2 œufs, légèrement battus
90 g de beurre, fondu

Glaçage au citron

1 tasse de sucre glace
15 g de beurre, fondu
4 cuil. à café de jus
de citron

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm environ; garnir le fond de papier sulfurisé beurré.

2. Dans un grand récipient, mettre la farine, la cannelle et le sucre. Ajouter les raisins et les fruits secs; bien remuer et faire un puits au centre.

3. Verser le mélange de beurre et d'œuf. Bien mélanger à la cuillère

en bois, sans trop battre. Verser la préparation dans le moule et faire cuire 20 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : elle doit ressortir sèche). Laisser reposer le gâteau 5 minutes avant de le démouler sur une grille.

4. Couper le gâteau en barres et les napper de glaçage au citron. Décorer d'abricots secs.

5. **Glaçage au citron :** dans un bol, mélanger le sucre glace, le beurre fondu et suffisamment de jus de citron pour former une pâte ferme. Poser le bol sur une casserole d'eau frémissante et remuer jusqu'à ce que le glaçage devienne luisant (ne pas trop battre car le glaçage deviendrait grumeleux). Retirer du feu et étaler sur les délices aux fruits secs à l'aide d'une palette.

Note : les délices aux fruits secs se conservent 5 jours dans un récipient hermétique. Non glacés, ils se gardent 3 mois au congélateur.



Cake aux pruneaux et aux abricots

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

50 à 60 minutes

Pour 2 cakes



1/2 tasse de raisins secs
250 g de pruneaux
dénoyautés, hachés
100 g d'abricots secs,
coupés en deux
1/3 de tasse de fruits confits
1/2 tasse de fruits secs
variés
1/4 de tasse de cognac
150 g de beurre
1/4 de tasse de sucre roux
3 cuil. à soupe de miel
2 œufs
1/3 de tasse de farine avec
leurre incorporée
2/3 de tasse de farine
ordinaire
1 cuil. à café de
mélange d'épices :
cannelle, girofle,
muscade et gingembre

1. Préchauffer le four à 150 °C. Beurrer 2 moules de 26 x 8 x 5 cm; les garnir de papier sulfurisé en les faisant dépasser. Dans une casserole, mélanger les raisins secs, les pruneaux, les abricots, les fruits secs et confits et le cognac. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que le cognac soit absorbé. Retirer du feu.



Cake aux pruneaux et aux abricots (en haut), délices aux fruits secs.

2. Dans un petit saladier, travailler le beurre et le sucre au batteur jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et onctueux. Ajouter le miel et bien battre, puis les œufs peu à peu, en battant bien à chaque fois. Transférer dans un grand récipient et incorporer peu à peu les farines et les

épices avec une cuillère. Bien mélanger. Ajouter le mélange de fruits secs et bien remuer.
3. Répartir la préparation dans les moules; égaliser la surface. Tapoter légèrement les moules sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air. Poser les moules sur une

plaque de four et faire cuire 50 à 55 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : elle doit ressortir sèche). Laisser les gâteaux reposer 30 minutes dans leur moule avant de les démouler sur une grille. Quand ils sont froids, les saupoudrer de sucre glace.

Cookies au chocolat et aux cacahuètes

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 30 cookies



125 g de beurre

1/2 tasse de sucre

1/4 de tasse de sucre roux

1 œuf

1 tasse de farine avec
levure incorporée
+ 1/2 tasse de farine
ordinaire

3/4 de tasse de cacahuètes
grillées, non salées

3/4 de tasse de pépites de
chocolat noir

1. Préchauffer le four à
180 °C. Garnir 2 plaques
à biscuits, de 32 x 28 cm,
de papier sulfurisé.

Travailler le beurre et les
sucres au batteur, jusqu'à
ce que le mélange soit
léger et aéré. Ajouter
l'œuf et bien battre.

2. Transférer dans un
grand saladier; ajouter
les farines, les cacahuètes
et les pépites de chocolat.
Avec une cuillère,
remuer jusqu'à ce
que les ingrédients
soient bien mélangés.

3. Pétrir légèrement la
préparation pour former
une pâte souple. Rouler
1 cuil. à soupe rase

de préparation en une
petite boule.

4. Disposer les boules
sur les plaques en les
espacant bien. Les aplatir
légèrement du bout des
doigts. Laisser cuire 15 à
20 minutes jusqu'à ce
que les cookies soient
dorés. Retirer du four,
laisser refroidir 5 minutes
sur les plaques puis
sur une grille.

Génoise fourrée à la confiture

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

25 minutes

Pour 1 gâteau de 20 cm



3 œufs

80 g de sucre en poudre

1 cuil. à café d'extrait
de vanille

1 à 2 cuil. à café de
zeste de citron ou
d'orange râpé

80 g de farine avec
levure incorporée

45 g de beurre, fondu

1 tasse 1/4 de crème
fraîche épaisse

2 cuil. à soupe
de sucre glace

1/3 de tasse de confiture de
fraises ou de framboises

1. Préchauffer le four à
180 °C. Beurrer 2 moules
ronds peu profonds de
17 cm; garnir le fond de
papier sulfurisé.

2. Réunir les œufs et le
sucre dans un saladier
résistant à la chaleur.

Poser le saladier sur une
casserole d'eau
frémissante. Battre jusqu'à
ce que le mélange soit
épais et jaune pâle.

Retirer le saladier du feu.

Ajouter la vanille et le
zeste et continuer à battre
7 à 10 minutes, jusqu'à ce
que la pâte fasse un
ruban. Avec une cuillère,
incorporer délicatement la
farine, puis le beurre
fondu. Répartir la
préparation dans les
moules et égaliser.

3. Faire cuire 20 à
25 minutes, jusqu'à ce que
la surface soit élastique au
toucher. Laisser refroidir
5 minutes avant de les
démouler sur une grille.

4. Travailler en mélange
ferme la crème et le sucre
glace au batteur. Poser un
gâteau sur une planche
ou un plat. Étaler la
confiture, puis la crème.
Poser l'autre gâteau
dessus et saupoudrer de
sucre glace.

*Génoise fourrée à la confiture (en haut),
cookies au chocolat et aux cacahuètes.*



Biscuits Anzac

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 28 biscuits



1 tasse de farine

3/4 de tasse de sucre

1 tasse de flocons d'avoine

3/4 de tasse de noix

de coco en poudre

125 g de beurre

2 cuil. à soupe de miel

1/2 cuil. à café de

bicarbonate de soude

1 cuil. à soupe d'eau

bouillante

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couvrir 2 plaques à biscuits de 32 x 28 cm de papier sulfurisé. Mettre la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter les flocons d'avoine et la noix de coco; creuser un puits au centre.

2. Mélanger le beurre et le miel dans une petite casserole. Remuer à feu doux pour obtenir un mélange homogène; retirer du feu. Dissoudre le bicarbonate dans l'eau, l'ajouter au mélange. Verser la préparation sur les ingrédients secs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

3. Former des petites boules avec 1 cuil. à soupe rase de préparation et les

déposer sur la plaque. Les aplatir légèrement du bout des doigts en les espaçant. Enfourner et faire dorer 20 minutes les biscuits.

4. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

Carrés
à la fraise et
à la noix de coco

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

40 minutes

Pour 18 carrés



125 g de beurre

1/4 de tasse de préparation
pour crème anglaise

3/4 de tasse de farine

1/3 de tasse de sucre

1 œuf, légèrement battu

3/4 de tasse de confiture
de fraises (ou autres
fruits rouges)

Garniture

2 œufs, séparés

1/3 de tasse de sucre en
poudre1 cuil. à café d'extraît
de vanille

3 tasses de noix de coco

1. Préchauffer le four

à 180 °C. Beurrer un

moule rectangulaire

peu profond, de 20 x

30 cm, garnir le fond

de papier sulfurisé.

2. Dans un récipient,

mettre le beurre, la crème

anglaise, la farine et le

sucre. Travailler le beurre

avec les doigts jusqu'à

ce que la préparation

soit friable. Ajouter les

œufs, mélanger.

3. Étaler la préparation

de façon régulière

dans le moule.

Faire cuire 20 minutes,

jusqu'à ce que le gâteau

soit ferme et doré. Laisser

refroidir, puis étaler

la confiture réchauffée

par-dessus.

4. Garniture : battre les

blancs d'œufs en neige.

Ajouter le sucre peu à

peu, en battant bien à

chaque fois. Transférer

dans un grand récipient.

Ajouter les jaunes d'œufs

et la vanille, puis la noix

de coco et remuer

délicatement. Étaler la

garniture sur le gâteau.

Faire cuire au four 15 à

20 minutes jusqu'à ce

qu'elle soit dorée. Laisser

refroidir complètement

le gâteau avant de

le couper en carrés.

*Biscuits Anzac (en haut),
carrés à la confiture et à la noix de coco.*



Flours de maïs

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

15 minutes

Pour 24 fleurs



4 tasses de cornflakes
100 g de beurre
1/4 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe de miel
1/2 tasse de noisettes,
concassées
2 cuil. à soupe de
graines de sésame
grillées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Garnir 2 moules contenant 12 trous de coupelles en papier.
2. Mettre les cornflakes dans une terrine. Dans une petite casserole, placer le beurre, le sucre et le miel. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition, retirer du feu.
3. Verser le sirop sur les cornflakes ; ajouter les noisettes et les graines de sésame. Remuer rapidement jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et les cornflakes nappés de sirop.
4. Déposer des cuillerées de préparation dans les coupelles. Faire cuire 10 minutes,

jusqu'à ce que les cornflakes soient dorés. Laisser reposer 10 minutes dans les moules avant de faire refroidir sur une grille.



Bouchées au caramel

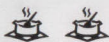
Préparation :

15 minutes

Cuisson :

30 minutes

Pour 30 bouchées



3/4 de tasse de noix de coco en poudre
1/3 de tasse de sucre roux
3/4 de tasse de farine avec
leurre incorporée
100 g de beurre, fondu
1 cuil. à café d'extrait
de vanille

Garniture

400 g de lait
concentré sucré
30 g de beurre
2 cuil. à soupe
de miel
2 cuil. à café de café
instantané
2 cuil. à café d'eau
chaude

Glaçage

120 g de chocolat noir
en tablette
60 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Garnir un moule rectangulaire profond, de 28 x 18 cm, de papier sulfurisé, en le laissant dépasser des bords.
2. Dans un saladier, mélanger la noix de coco, le sucre et la farine. Faire un puits au centre et incorporer le beurre fondu et la vanille ; bien remuer. Verser la préparation dans le moule. Faire cuire 12 à 15 minutes et retirer du four avant que les bords ne commencent à dorer.
3. **Garniture :** dans une petite casserole, mettre le lait concentré, le beurre, le miel, le mélange de café et d'eau. Remuer à feu moyen jusqu'à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir 5 minutes sans cesser de remuer. Verser le caramel sur le biscuit. Remettre le moule au four et faire cuire 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir dans le moule.
4. **Glaçage :** faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Étaler le mélange sur le caramel encore chaud ; égaliser à l'aide d'une palette.



Bouchées au caramel (en haut), fleurs de maïs.

Placer le gâteau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il prenne.
Le couper en carrés et les

détacher délicatement du moule, en commençant par les coins.
Note : les bouchées au

caramel se conservent 1 semaine dans un récipient hermétique, à l'abri de la chaleur.

Confitures, conserves et condiments

Conservées dans des bouteilles et bocaux décoratifs, vos fabrications maison donneront une note luxueuse à votre table. Que vous les prépariez pour les offrir ou à l'occasion d'une fête, elles seront très appréciées...



Kumquats à la liqueur

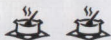
Préparation :

15 minutes

Cuisson :

50 minutes

Pour 3 bols environ



500 g de kumquats
1 tasse de sucre
3/4 de tasse d'eau
1/4 de tasse de liqueur
d'orange

1. Inciser le haut de chaque kumquat d'une croix et les tasser dans des bocaux de conserve stérilisés.

2. Dans une petite casserole, mettre le sucre et l'eau, faire bouillir 1 minute. Incorporer la liqueur.

3. Verser le sirop sur les kumquats jusqu'à 1 cm du bord. Visser à moitié les couvercles sans les fermer.

4. Mettre quelques couches de papier journal au fond d'une grande casserole à fond épais. Poser les bocaux dessus et couvrir d'eau jusqu'au bord.

5. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir 20 minutes, jusqu'à ce que les kumquats commencent à s'éclaircir.

6. Retirer délicatement les bocaux. Fermer immédiatement les couvercles et laisser refroidir complètement. Étiqueter les bocaux et les conserver 2 mois, à l'abri de la chaleur et de la lumière, en les retournant tous les quinze jours.

CONSEIL

Le parfum de kumquats se développe avec le temps. Les servir avec une cuillerée de sirop.

Huile pimentée (à gauche) et kumquats à la liqueur.





Huile pimentée

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 minutes + 2 jours
de repos



Pour 2 tasses 1/2

2 tasses 1/2 d'huile
végétale

3 piments frais entiers

1 bâton de cannelle

2 cuil. à café de poivre

Aromates frais

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter les piments, la cannelle et le poivre. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 2 à 3 jours.
2. Passer l'huile dans une bouteille stérilisée. Ajouter les aromates (herbes ou épices).
3. Fermer la bouteille. Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

CONSEIL

On peut remplacer les piments par des herbes fraîches : romarin, basilic, sauge, citronnelle...

Beurre de citron

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 2 tasses



4 œufs, légèrement battus

3/4 de tasse de sucre

1/2 tasse de jus de citron

2 cuil. à café de zeste

de citron râpé

125 g de beurre

1. Mettre les œufs et le sucre dans un grand saladier. Poser sur une casserole d'eau frissonnante et remuer constamment au fouet pour dissoudre le sucre.
2. Ajouter le jus de citron, le zeste et le beurre; fouetter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Remuer avec une cuillère en bois 20 minutes sur l'eau frémissante, jusqu'à épaississement. Retirer immédiatement du feu (ne pas faire bouillir, sinon la préparation tourne).
3. Verser dans des bocaux stérilisés et chauffés et fermer immédiatement le couvercle. Laisser refroidir avant d'étiqueter et de ranger à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Confiture de fraises

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 2 tasses



500 g de fraises, lavées

et équeutées

2 tasses de sucre

2 cuil. à soupe de jus

de citron

1. Mettre les fraises et le sucre dans une casserole. Laisser reposer 10 minutes.
2. Ajouter le jus de citron. Remuer doucement sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 35 minutes, jusqu'à ce que la confiture prenne.
3. Retirer du feu et laisser les bouillons disparaître. Laisser reposer 2 minutes. Verser la confiture encore chaude dans des bocaux stérilisés chauffés. Refermer immédiatement. Étiqueter les bocaux lorsqu'ils sont froids. Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Garder au réfrigérateur après ouverture.



Beurre de citron, confiture de fraises.

Gelée à la menthe

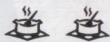
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

40 minutes

Pour 750 ml environ



1 kg de pommes vertes

1 l d'eau

1/2 tasse de jus de citron

2 tasses 1/2 tde feuilles
de menthe

Sucre

1/2 tasse de feuilles de
menthe fraîchement
bachées

Colorant vert

1. Laver et couper les
pommes en tranches
épaisses.**2.** Mettre les pommes,
l'eau, le jus de citron et les
feuilles de menthe dans
une grande casserole à
fond épais; porter à
ébullition. Baisser le feu et

laisser cuire 10 à
15 minutes à découvert.
Écraser les gros morceaux
de pomme à la fourchette.
3. Passer le mélange dans
une étamine suspendue
au-dessus d'un récipient et
laisser reposer 1 nuit.
Mesurer le jus ainsi passé
et le remettre dans la
casserole. Ajouter 1 tasse
de sucre pour chaque
tasse de jus. Remuer à feu
doux sans faire bouillir
jusqu'à ce que le sucre soit
complètement dissous.
Porter à ébullition,
20 minutes, jusqu'à ce que
la gelée prenne.
4. Ajouter la menthe
hachée et le colorant, et
bien remuer. Retirer du
feu et laisser reposer
5 minutes. Verser la gelée
dans des bocaux stérilisés
chauffés; les fermer
immédiatement. Les
étiqueter une fois
refroidis.

Gelée à la menthe.



1. Couper les pommes lavées en tranches
épaisses; laisser la peau et les pépins.



2. Écraser les gros morceaux de pomme
cuite avec une fourchette.



3. Passer la gelée dans une étamine
suspendue au-dessus d'un récipient.



4. Ajouter la menthe bachée et le
colorant vert, en remuant bien.

Confiture de figes aux épices

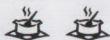
Préparation :

10 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 1 litre



500 g de figes sèches

1 l d'eau

1/3 de tasse de jus de citron

3 tasses de sucre

1/4 tasse de gingembre confit, haché

2 cuil. à café de zeste de citron, finement râpé

1 cuil. à café de clous de girofle entiers

1. Hacher finement les figes et les mettre dans un saladier. Couvrir d'eau et laisser tremper 1 nuit.
2. Le lendemain, transférer les figes et l'eau dans une grande casserole. Porter à ébullition, baisser

le feu, couvrir et laisser mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que les figes soient tendres et gonflées.

3. Ajouter le jus et le zeste de citron, le sucre, le gingembre et la girofle. Remuer constamment à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et laisser bouillir 15 à 20 minutes,

jusqu'à ce que la confiture prenne; remuer de temps en temps avec une cuillère, plus fréquemment en fin de la cuisson pour éviter que la confiture n'attache.

4. Retirer du feu et laisser reposer 2 minutes. Verser la confiture dans des bocaux stérilisés chauffés, les refermer immédiatement. Étiqueter une fois les bocaux refroidis.



Poires au rhum

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 10 poires environ



500 g de petites poires

1 tasse 1/2 de sucre

1 tasse d'eau

2 bâtons de cannelle

1/4 de tasse de rhum brun

1. Laver, peler et épépiner les poires (si elles sont petites, les garder entières). Les mettre dans un grand saladier et les couvrir d'eau.

2. Mettre le sucre et l'eau

dans une casserole. Remuer à feu doux, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Porter à ébullition, baisser et laisser bouillir 10 minutes.
3. Égoutter les poires; les mettre dans le sirop avec la cannelle et prolonger la cuisson de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retourner délicatement les fruits à plusieurs reprises pour bien les napper de sirop. Retirer les poires du sirop et les tasser dans des bocaux stérilisés.
4. Verser le rhum dans le sirop et remettre à chauffer. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 à 3 minutes. Verser le sirop sur les fruits et fermer.

CONSEIL

Les poires au rhum font un délicieux dessert d'été, servies avec de la glace. En hiver, on peut les réchauffer et les accompagner de crème anglaise.

Poires au rhum (en haut), confiture de figes aux épices.



Chutney de fruits secs

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 3 bocaux



3 grosses pommes vertes

1/2 tasse de pruneaux
dénoyautés, bûchés

1/2 tasse de dattes, bûchées

1/2 tasse d'abricots secs,
bûchés

3 cuil. à soupe de jus
de citron

3/4 de tasse de sucre

1 tasse de vinaigre de
vin blanc

1/2 tasse d'eau

1/2 cuil. à café de
muscade

1. Peler, épépiner et hacher les pommes. Rassembler tous les ingrédients dans une casserole. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2. Augmenter le feu et porter à ébullition. Baisser légèrement le feu et laisser bouillir 30 à 35 minutes, jusqu'à épaississement. Remuer de temps en temps.

3. Retirer du feu et laisser reposer 5 minutes. Verser le chutney dans des bocaux stérilisés chauffés. Fermer



Pruneaux au rhum

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 minutes

Pour 3 bocaux



750 g de pruneaux,
dénoyautés

200 ml de rhum brun

1/4 tasse de sucre roux

2 bâtons de cannelle

Zeste d'1 citron

2 tasses d'eau

3 clous de girofle

1. Mettre les pruneaux dans un saladier. Réunir le reste des ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition, retirer du feu.

2. Verser le sirop sur les pruneaux. Laisser refroidir complètement avant de verser dans des bocaux stérilisés chauffés, en recouvrant bien les pruneaux de sirop. Fermer et étiqueter.

3. Conserver 1 semaine à l'abri de la chaleur avant utilisation. Réfrigérer après ouverture.

Vinaigre aromatisé

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 minutes

Pour 600 ml



1 citron

600 ml de vinaigre
de vin blanc

2 feuilles de laurier

1 brin de romarin

2 cuil. à soupe d'origan
Aromates (herbes ou
épices)

1. Peler le citron avec un épluche-légumes pour former d'épais bâtonnets. Retirer la peau blanche à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faire chauffer le vinaigre dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'il frémisse. Retirer du feu et ajouter les aromates.

2. Couvrir et laisser reposer 2 jours. Remuer de temps en temps.

3. Passer le vinaigre dans une bouteille stérilisée. Ajouter les aromates frais.

4. Fermer hermétiquement. Étiqueter la bouteille et la conserver à l'abri de la chaleur.

À partir du haut à gauche : vinaigre aromatisé,
chutney de fruits secs, pruneaux au rhum.



Marmelade aux trois agrumes

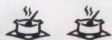
Préparation :

40 minutes

Cuisson :

1 heure 10

Pour 4 boccoux



2 pamplemousses
3 citrons verts
2 oranges
4 tasses 1/2 d'eau
3 tasses 3/4 de sucre

1. Peler l'écorce des agrumes à l'aide d'un épluche-légumes; ôter et réserver la peau blanche. Émincer l'écorce en fines lanières à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

2. Presser le jus des fruits, le réserver. Mettre les pépins, la peau blanche et la pulpe dans une étamine, nouée avec une ficelle.

3. Placer l'écorce, le jus, l'eau et l'étamine dans une grande casserole. Porter à ébullition, baisser et laisser mijoter 45 à 50 minutes à découvert, jusqu'à ce que le jus ait réduit de moitié. Retirer l'étamine et la presser pour ôter l'excédent de jus. Ajouter le sucre dans la casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous. Porter à ébullition et faire bouillir 15 à 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce qu'une cuillerée de marmelade déposée sur une assiette froide se plisse quand on la pousse du doigt.

4. Laisser refroidir la marmelade 20 minutes; l'écumer légèrement si nécessaire. Verser dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement.

Marmelade aux trois agrumes.



1. Ôter et réserver la peau blanche de l'écorce des pamplemousses, citrons verts et oranges.



2. Plonger l'étamine contenant les pépins, la peau blanche et la pulpe dans la casserole.



3. Déposer un peu de marmelade sur une assiette pour vérifier la cuisson.



4. Laisser reposer la marmelade 20 minutes, en l'écumant légèrement si nécessaire.

Marmelade aux trois agrumes

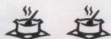
Préparation :

40 minutes

Cuisson :

1 heure 10

Pour 4 bocalaux



2 pamplemousses

3 citrons verts

2 oranges

4 tasses $\frac{1}{2}$ d'eau

3 tasses $\frac{3}{4}$ de sucre

1. Peler l'écorce des agrumes à l'aide d'un éplucheur-légumes; ôter et réserver la peau blanche. Émincer l'écorce en fines lanières à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

2. Presser le jus des fruits, le réserver. Mettre les pépins, la peau blanche et la pulpe dans une étamine, nouée avec une ficelle.

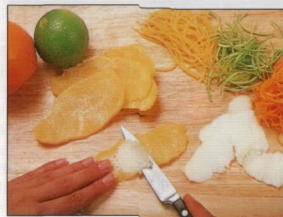
3. Placer l'écorce, le jus, l'eau et l'étamine dans une grande casserole.

Porter à ébullition, baisser et laisser mijoter 45 à 50 minutes à découvert, jusqu'à ce que le jus ait réduit de moitié. Retirer l'étamine et la presser pour ôter l'excédent de jus.

Ajouter le sucre dans la casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous. Porter à ébullition et faire bouillir 15 à 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce qu'une cuillerée de marmelade déposée sur une assiette froide se plisse quand on la pousse du doigt.

4. Laisser refroidir la marmelade 20 minutes; l'écumer légèrement si nécessaire. Verser dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement.

Marmelade aux trois agrumes.



1. Ôter et réserver la peau blanche de l'écorce des pamplemousses, citrons verts et oranges.



2. Plonger l'étamine contenant les pépins, la peau blanche et la pulpe dans la casserole.



3. Déposer un peu de marmelade sur une assiette pour vérifier la cuisson.



4. Laisser reposer la marmelade 20 minutes, en l'écumant légèrement si nécessaire.

Fruits au whisky

Préparation :

20 minutes + 1 nuit de repos + 2 semaines de repos

Cuisson :

aucune

Pour 4 bocaux



1 grosse pomme verte, pelée et râpée

1 tasse de raisins de Smyrne

1 tasse de raisins secs

1 tasse de raisins de Corinthe

1/2 tasse d'écorces confites

2 cuil. à soupe de gingembre confit, bache

Le zeste et le jus d'1 citron

Le zeste et le jus d'1 orange

1/3 de tasse d'amandes émondées, bachees

2 cuil. à café de mélange cannelle, girofle, muscade

1/2 tasse de sucre roux

1/4 de tasse de whisky
50 g de beurre, fondu

1. Mettre tous les ingrédients dans un grand récipient. Bien remuer, couvrir et laisser reposer toute la nuit.

2. Verser dans des bocaux stérilisés chauffés, fermer immédiatement et étiqueter. Laisser reposer au moins 1 semaine avant utilisation.

CONSEIL

Ce mélange de fruits s'utilise en garniture de tartes aux fruits; décorez les couvercles des bocaux de papiers et rubans pour offrir.



Pickles moutarde

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

10 à 12 minutes

Pour 4 bocaux



3 concombres moyens, bachees

1 gros oignon, bache

200 g de chou-fleur en bouquets

1 gros poivron vert, bache

2 cuil. à soupe de sel

2 cuil. à café de graines de moutarde

2 cuil. à soupe de moutarde en poudre

1/2 cuil. à café de curcuma en poudre

1 feuille de laurier

1 tasse de vinaigre

1/4 de tasse de sucre

1 cuil. à soupe de Maïzena

1. Mettre les concombres, l'oignon, le chou-fleur et le poivron dans un grand saladier. Saupoudrer les légumes de sel et laisser dégorger toute la nuit.

2. Laver et égoutter les légumes, en veillant à bien éliminer le sel. Les mettre dans une grande casserole à fond épais. Ajouter les graines de moutarde, la moutarde, le curcuma, le laurier, le vinaigre et le sucre. Remuer à feu doux jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 8 à 10 minutes à découvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3. Délayer la Maïzena et 2 cuil. à soupe d'eau dans un bol; verser le mélange dans la casserole et remuer rapidement. Porter à ébullition, puis retirer du feu dès que la préparation a épaissi.

4. Verser les légumes dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement. Les étiqueter une fois refroidis.

Note : la plupart des légumes conviennent pour cette recette.



Pickles moutarde (en haut), fruits au whisky.



Chutney de tomates vertes

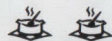
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

1 heure à 1 heure 30

Pour 5 bocaux environ



1,5 kg de tomates vertes, babcées

2 petites pommes vertes, pelées et babcées

1 gros oignon, babcé

1 cuil. à café de sel

1/2 tasse de raisins de Smyrne

1 cuil. à café de grains de poivre noir

1 cuil. à soupe de graines de moutarde

2 tasses de sucre roux

2 tasses de vinaigre de vin blanc

1/2 cuil. à café de paprika doux

1. Placer tous les ingrédients dans une grande casserole.

Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2. Mettre à feu moyen et porter à ébullition. Laisser mijoter 1 heure à 1 heure 30 à découvert, jusqu'à épaississement. Remuer de temps en temps, plus fréquemment en fin de cuisson pour éviter que la préparation n'attache.

3. Retirer du feu et laisser reposer 5 minutes. Verser dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement. Étiqueter une fois les bocaux refroidis. Se conserve 1 an à l'abri de la chaleur et de la lumière.



Sauce tomate pimentée

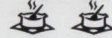
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 3 bocaux



8 à 10 tomates mûres, babcées

2 grosses pommes vertes, babcées

1/2 tasse de dattes, babcées

1/2 tasse de raisins secs

1/2 tasse de raisins de Smyrne

1 tasse de vinaigre de, vin blanc

1 cuil. à café de cannelle moulue

1 cuil. à café de paprika

3 piments, babcés

1/2 tasse de sucre roux

1. Placer tous les ingrédients sauf le sucre dans une casserole; bien remuer. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 20 minutes, jusqu'à épaississement.

2. Retirer la sauce du feu. La passer au tamis et la remettre dans la casserole. Ajouter le sucre et remuer à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit dissous. Porter de nouveau à ébullition et laisser frémir 10 à 15 minutes jusqu'à épaississement.

3. Verser la sauce dans des bocaux stérilisés chauffés; fermer immédiatement et laisser refroidir avant d'étiqueter.

Note : pour une consistance plus épaisse, la sauce tomate pimentée peut être mise en bouteille sans être passée au tamis.

CONSEIL

Cette sauce est tout aussi délicieuse chaude que froide. La quantité de piment peut varier selon le goût. La recette ci-dessus donne une sauce très peu corsée; rajouter des piments si nécessaire.

Chutney de tomates vertes (en haut), sauce tomate pimentée.

Sauce à la prune

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 1 tasse 1/2 environ



1 cuil. à café de clous de girofle

1 bâton de cannelle

1 feuille de laurier

1 cuil. à café de grains de poivre noir

1 cuil. à café de graines de moutarde

825 g de prunes rouges, égouttées et bachelées

1 oignon moyen, finement bachelé

1/2 tasse de sucre roux

1 tasse 1/2 de vinaigre

1. Mettre girofle, cannelle, laurier, poivre et graines de moutarde dans un carré d'étamine. Fermer le sac avec une ficelle.

2. Placer les prunes, l'oignon, le sucre et le vinaigre dans une grande casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

3. Plonger le sac d'étamine dans la casserole. Mettre à feu moyen et porter à ébullition; baisser légèrement le feu et faire bouillir 30 à 35 minutes, jusqu'à épaississement.

4. Retirer du feu.

Lier le mélange 20 secondes au mixeur.

5. Verser la sauce dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement.

Confiture d'abricots au gingembre

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

1 heure

Pour 4 bocaux



500 g d'abricots secs

5 tasses d'eau

200 g de gingembre au sirop, finement émincé

3 tasses 3/4 de sucre

2 cuil. à soupe de jus de citron

1/2 tasse d'amandes concassées

1. Mettre les abricots en entier dans un saladier, couvrir d'eau et laisser tremper toute la nuit.

2. Transférer les abricots et l'eau dans une grande casserole. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 15 minutes, pour que les abricots soient tendres.

3. Ajouter le gingembre, le sucre et le jus de citron. Remuer constamment à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 25 à 30 minutes à

découvert, jusqu'à ce que le mélange prenne.

4. Retirer du feu et laisser reposer 2 minutes. Ajouter les amandes et remuer. Verser dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer immédiatement.

Figues au whisky

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

35 minutes

Pour 3 bocaux environ



500 g de figues séchées

375 ml de thé fort, froid

125 ml de whisky ou de rhum brun

1 bâton de cannelle

1/4 de tasse de sucre roux

1 citron

1 orange

1. Mettre les figues, le thé, le whisky et la cannelle dans une grande casserole. Porter doucement à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les figues soient tendres.

2. Incorporer le sucre. Peler le citron et l'orange à l'aide d'un éplucheur-légumes. Retirer la peau blanche et couper l'écorce en fines lanières avec un couteau bien aiguisé; les



De haut en bas : figues au whisky, sauce à la prune, confiture d'abricots au gingembre.

mettre dans la casserole. Prolonger la cuisson de 5 minutes.

3. Presser le citron et l'orange; verser le jus

dans la casserole. Retirer le bâton de cannelle. Verser la préparation dans des bocaux stérilisés chauffés et fermer

immédiatement. Étiqueter une fois les bocaux refroidis. Se conserve 1 an à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Confiseries

Les confiseries maison sont irrésistibles. Rassemblez-les dans de jolis petits sacs, ou présentez-les en boîtes décorées. Elles ajouteront une touche raffinée à vos repas de fête et feront de délicieux cadeaux.



Noix du Brésil caramélisées

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

20 minutes

Port 24 noix



2 tasses de sucre

1/2 tasse d'eau

2 cuil. à soupe de miel

125 g de beurre

1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc

2 tasses de noix du Brésil

1. Couvrir 2 plaques de four de 32 x 28 cm de papier sulfurisé.

2. Réunir le sucre, l'eau, le miel, le beurre et le vinaigre dans une casserole. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le beurre

soit fondu et le sucre dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu, puis faire bouillir 20 minutes en remuant. Sur un thermomètre à sucre, la température doit atteindre 138 °C. Retirer du feu immédiatement.

3. Avec une cuillère en bois, plonger chaque noix dans le caramel puis les déposer sur les plaques jusqu'à ce que le caramel durcisse. Elles se conservent 1 semaine dans un récipient hermétique entre 2 feuilles de papier sulfurisé, à température ambiante.

Note : d'autres variétés de noix peuvent également être utilisées.

*Surprises au chocolat (à gauche),
noix du Brésil caramélisées.*



Surprises au chocolat

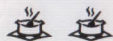
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 50 bouchées



100 g de noixettes

100 g de noix de cajou

100 g d'amandes

250 g de chocolat noir, concassé

60 g de chocolat au lait, fondu

1. Couvrir une plaque à biscuits de 32 x 28 cm de papier sulfurisé ou d'aluminium beurré. Préchauffer le four à 180 °C. Disposer les fruits secs sur la plaque et laisser au four 10 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent. Laisser refroidir.

2. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Retirer du feu.

3. Souder 3 différents fruits secs ensemble avec un peu de chocolat fondu; laisser refroidir. Plonger complètement les petits tas ainsi formés dans le chocolat; retirer à l'aide d'une fourchette et les disposer sur la plaque. Laisser refroidir.

4. Décorer les surprises au chocolat de chocolat fondu, avec un motif de

zigzag. Les conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière, ou au réfrigérateur en saison chaude ou humide.

Chocolats à la cerise

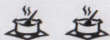
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

5 minutes

Pour 50 chocolats environ



250 g de chocolat noir à cuire, fondu

50 bouchées en aluminium

Garniture

110 g de chocolat noir

1/2 tasse de crème fraîche

2 cuil. à soupe de liqueur de café

100 g de cerises confites, coupées en 4

1. Verser une cuillerée de chocolat fondu dans chaque bouchée. Avec un petit pinceau, napper l'intérieur de chocolat.

2. Faire refroidir les coupelles sur une grille. Verser le reste du chocolat dans une petite poche à douille et former des motifs sur une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium. Laisser refroidir.

3. Garniture : faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la crème fraîche et la liqueur; bien remuer.

4. Déposer un morceau de cerise dans chaque coupelle. Verser la garniture au chocolat par-dessus, jusqu'au bord. Tapoter doucement les coupelles pour éliminer les bulles d'air. Poser un motif en chocolat sur chacune d'entre elles. Les chocolats se conservent 2 semaines à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Caramels au miel

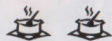
Préparation :

40 minutes

Cuisson :

15 à 20 minutes

Pour 80 caramels



3/4 de tasse de cassonade

1/4 de tasse de miel

100 g de beurre

1/2 tasse de lait concentré

1. Garnir un moule rectangulaire peu profond de 20 x 30 cm de papier aluminium, en le faisant déborder du moule. Badigeonner d'huile ou de beurre fondu.

2. Placer tous les ingrédients dans une casserole. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre



Caramels au miel (en haut), chocolats à la cerise.

soit complètement dissous. Porter à ébullition puis baisser légèrement le feu. Remuer constamment pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur

caramel foncé.

3. Verser le caramel dans le moule; égaliser la surface. Former des carrés à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Laisser refroidir sur une grille. Lorsque le caramel a complètement

durci, le couper en carrés.

Note : ces caramels se conservent 3 semaines dans un récipient hermétique, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Les garder au réfrigérateur en saison chaude.

Assortiment de truffes au chocolat

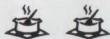
Préparation :

15 minutes

Cuisson :

5 minutes

Pour 30 truffes



200 g de chocolat noir concassé + 100 g de chocolat noir râpé

30 g de beurre

2 cuil. à soupe de crème fraîche

1 tasse $\frac{1}{2}$ de gaufrettes au chocolat, émietées

2 à 3 cuil. à café de rhum brun

2 à 3 cuil. à café de kirsch

100 g de chocolat blanc, râpé

1. Faire fondre le chocolat, le beurre et la crème fraîche à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

2. Ajouter les gaufrettes émietées et mélanger délicatement. Répartir le mélange dans 2 bols. Verser le rhum dans un bol et le kirsch dans l'autre; bien mélanger. Réfrigérer 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.

3. Façonner des petites boules avec 2 cuillerées à

café rases de préparation. Rouler les truffes au rhum dans le chocolat râpé noir et les truffes au kirsch dans le chocolat blanc. Conserver dans une boîte garnie de papier sulfurisé et placée dans un récipient hermétique. Elles se gardent 1 semaine au réfrigérateur.



Nid d'abeille

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 28 nids



1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre

$\frac{1}{4}$ de tasse de sirop de sucre

1 cuil. à soupe de miel

125 ml d'eau

2 cuil. à café de bicarbonate de soude

1. Garnir un moule rectangulaire d'environ 28 x 18 cm de papier aluminium beurré.

2. Dans une grande casserole, réunir le sucre,

le sirop, la miel et l'eau. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau mouillé. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 6 à 8 minutes sans remuer, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre une couleur de caramel. Retirer immédiatement du feu.

3. Ajouter le bicarbonate à la préparation. Avec une cuillère, remuer jusqu'à ce que la préparation bouillonne et augmente de volume.

4. Verser délicatement dans le moule et laisser reposer 1 heure 30 environ. Retirer du moule, détacher l'aluminium et couper le caramel durci en morceaux. Cette confiserie se conserve 1 semaine dans un récipient hermétique.

CONSEIL

On peut tremper les morceaux de nid d'abeille dans du chocolat fondu, ou les décorer en versant du chocolat fondu avec une poche à douille.

*Nid d'abeille (en haut),
assortiment de truffes au chocolat.*



Loukoums à la rose

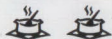
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 36 loukoums



300 ml d'eau bouillante

Zeste d'1 orange

Zeste d'1 citron

2 cuil. à soupe de gélatine

2 tasses de sucre

1/4 de tasse de jus d'orange

2 cuil. à soupe d'eau de rose

Colorant alimentaire rouge

200 g de sucre glace

1. Rincer un moule à gâteau carré, de 20 cm de côté, et garnir le fond de papier sulfurisé. Mettre la moitié de l'eau et le zeste dans une casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 10 minutes.

2. Délayer la gélatine dans le reste de l'eau. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

3. Mettre le sucre, la gélatine, le jus d'orange et l'eau de rose dans la casserole. Baisser le feu et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition, puis faire bouillir 10 minutes à feu

doux. Retirer du feu et ajouter quelques gouttes de colorant; bien remuer.

4. Verser la préparation dans le moule humidifié. Laisser refroidir 1 nuit à température ambiante. Saupoudrer du sucre glace sur une feuille de papier sulfurisé. Démouler la pâte sur le sucre glace et découper 36 carrés à l'aide d'un couteau aiguisé. Saupoudrer les carrés de sucre glace. Ils se conservent 1 mois au réfrigérateur, dans un récipient hermétique.

Fondant au caramel et au chocolat

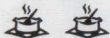
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 36 bouchées



2 tasses de sucre

1 tasse de lait

2/3 de tasse de crème fraîche

1/4 de tasse de miel

1 cuil. à café d'extrait de vanille

80 g de chocolat noir à cuire, concassé

1. Couvrir un moule carré profond, de 20 cm de côté, de papier aluminium; le beurrer.

2. Mettre le sucre, le lait, la crème fraîche et le miel dans une grande casserole. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 15 minutes sans remuer, jusqu'à ce qu'une cuillerée de sirop versée dans un bol d'eau froide forme une boule molle. Sur un thermomètre à sucre, la température doit atteindre 115 °C. Retirer du feu immédiatement.

3. Laisser refroidir 5 minutes. Ajouter la vanille; battre 5 minutes avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir et perde son brillant. Verser dans le moule, égaliser. Laisser refroidir sur une grille.

4. Faire fondre le chocolat au bain-marie; laisser refroidir légèrement. Étaler le chocolat sur le caramel à l'aide d'une palette. Laisser prendre. Quand le chocolat a durci, démouler le fondant. Détacher délicatement l'aluminium et couper en carrés.

Loukoums à la rose (en haut), fondant au caramel et au chocolat.



Caramels durs

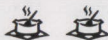
Préparation :

15 minutes

Cuisson :

15 minutes

Pour 50 caramels



1 tasse de sucre

90 g de beurre

2 cuil. à soupe de miel

4 cuil. à soupe de sirop de sucre

125 ml de lait concentré

250 g de chocolat noir

1. Beurrer un moule carré de 20 cm; le garnir de papier sulfurisé beurré.

Dans une casserole à fond épais, réunir le sucre, le beurre, le miel, le sirop et le lait concentré. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole avec un pinceau humide.

2. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 10 à 15 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'une cuillerée de caramel versée dans un bol d'eau froide forme une boule dure.

Sur un thermomètre à sucre, la température doit atteindre 122 °C. 3. Retirer immédiatement du feu. Verser dans le moule et laisser refroidir. Pendant que le caramel est encore tiède, dessiner des carrés avec une lame de couteau huilée. Couper les carrés quand il est froid.

4. Couvrir 2 plaques de four de 32 x 28 cm de papier aluminium. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Avec 2 fourchettes,

tremper un à un les caramels dans le chocolat. Les retirer et égoutter l'excédent de chocolat avant de les disposer sur les plaques. Laisser refroidir.



CONSEIL

Il n'est pas nécessaire de tremper les caramels entièrement dans le chocolat; on peut simplement faire couler un mince filet de chocolat dessus. Lorsqu'il fait chaud, utiliser du chocolat à cuire, qui durcit plus vite à température ambiante et se travaille plus facilement.

Caramels durs.



1. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide.



2. Faire bouillir le mélange : une cuillerée versée dans de l'eau froide doit former une boule dure.



3. Quand le caramel est tiède, dessiner des carrés avec une lame de couteau huilée.



4. Tremper les caramels dans le chocolat fondu, à l'aide de 2 fourchettes.



Pour les enfants seulement

Colorées, amusantes à confectionner et délicieuses à déguster, ces friandises feront la joie des plus jeunes. Pour une fête d'anniversaire, leur succès est garanti!



Chats et souris

Préparation :

40 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 12 gâteaux



125 g de beurre

1 cuil. à café de zeste
d'orange finement râpé

3/4 de tasse de sucre
en poudre

2 œufs, légèrement battus

2 tasses de farine avec
levure incorporée

125 ml de lait

Glaçage

125 g de beurre

2 tasses de sucre glace

2 cuil. à soupe de lait

Colorant alimentaire

Bonbons pour décorer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 12 petits moules individuels (ou 2 moules à 6 trous). Travailler le beurre, le zeste et le sucre au

batteur, jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et onctueux. Ajouter les œufs peu à peu, en battant bien à chaque fois.
2. Transférer dans un grand récipient. Avec une cuillère, incorporer la farine en alternance avec le lait. Remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

3. Verser dans les moules, jusqu'aux deux tiers. Faire cuire 20 minutes, jusqu'à ce que les gâteaux commencent à dorer. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Étaler le glaçage sur le dessus des gâteaux et former des têtes de chat et de souris avec des bonbons.

4. **Glaçage :** travailler le beurre au batteur jusqu'à ce qu'il soit onctueux et aéré. Ajouter le sucre glace et le lait, et bien battre. Teinter plusieurs portions de glaçage en différentes couleurs.



Chats et souris, pop-corn caramélisé.

Pop-corn caramélisé

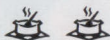
Préparation :

10 minutes

Cuisson :

30 minutes

Pour 9 tasses



2 cuil. à soupe d'huile

1/3 de tasse de maïs à
pop-corn

3/4 de tasse de sucre roux
90 g de beurre

1/4 de tasse de miel

1/4 de cuil. à café

d'extraît de vanille

1 tasse de cacahuètes
grillées, salées

3/4 de tasse de raisins de
Smyrne

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couvrir une plaque de four de 32 x 28 cm de papier aluminium. Chauffer l'huile à feu doux dans une casserole. Éparpiller le maïs sur une seule couche dans la casserole. Couvrir hermétiquement et laisser éclater le maïs 4 minutes. Retirer du feu et faire refroidir sur la plaque.

2. Mettre le sucre, le beurre et le miel dans une petite casserole à fond épais. Remuer délicatement 5 minutes à feu doux, jusqu'à ce que

le sucre soit dissous. Laisser mijoter 5 minutes à découvert, jusqu'à 120 °C; remuer de temps en temps.

3. Retirer du feu. Incorporer la vanille. Verser le caramel sur le pop-corn, en remuant pour bien l'enduire. Faire cuire au four 5 minutes, remuer le pop-corn, remettre 5 minutes au four. Retirer du four, ajouter les cacahuètes et les raisins secs; laisser refroidir

4. Casser le pop-corn en petits morceaux.

Meringues chenilles

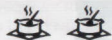
Préparation :

25 minutes

Cuisson :

55 à 60 minutes

Pour 25 meringues



4 blancs d'œufs

1 tasse de sucre en
poudre

Colorants vert et rouge

Réglisse et bonbons
pour décorer

1. Préchauffer le four à 120 °C. Beurrer 2 plaques de four et les couvrir de papier sulfurisé. Battre les blancs d'œufs en neige.

2. Ajouter le sucre peu à peu, en battant constamment jusqu'à ce que les blancs soient fermes et luisants. Répartir les blancs dans 2 bols. Verser quelques gouttes de colorant vert dans l'un et quelques gouttes de colorant rouge dans l'autre; bien mélanger.

3. Mettre le contenu de chaque bol dans une poche à douille différente, chacune terminée par un embout rond de 1 cm. Sur une plaque, former des chenilles de 8 à 10 cm de long avec le mélange vert, puis des escargots avec le mélange rose. Décorer les animaux avec les bonbons. Laisser cuire 55 à 60 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit craquante. Éteindre le four mais laisser les meringues à l'intérieur jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies.

CONSEIL

Vous pouvez teinter les meringues de n'importe quelle couleur. Former les têtes avec des friandises : pépites de chocolat, boules de gomme coupées en petits morceaux, réglisse pour les antennes.

Meringues chenilles.





1. Découper chaque tranche de quatre-quart en 3 ronds, en évitant le bord.



2. Avec la crème réservée, coller les orsilles en chocolat.

Grenouilles vertes

Préparation :

55 minutes

Cuisson :

aucune

Pour 9 grenouilles



450 g de quatre-quarts

100 g de beurre

$\frac{2}{3}$ de tasse de sucre glace

2 cuil. à café de lait

Colorant rouge

9 pastilles de chocolat

Assortiment de bonbons

Glacage

3 tasses de sucre glace

5 cuil. à soupe d'eau

bouillante

2 cuil. à café de gélatine

Colorant alimentaire

vert

1. Couper le quatre-quarts dans la longueur pour obtenir 3 tranches épaisses. Avec un emporte-pièces de 6 cm,

découper chaque tranche en trois ronds.

2. Travailler le beurre au batteur. Ajouter le sucre glace et le lait et continuer à battre pour obtenir un mélange onctueux. Verser quelques gouttes de colorant rouge jusqu'à ce que la préparation soit rose très pâle et aromatiser; bien remuer. Déposer des petits tas de préparation sur chaque rond de gâteau, en en réservant une cuil. à soupe. Égaliser les bords du gâteau de façon à former un cône arrondi. Fixer des moitiés de pastille en chocolat sur les côtés des gâteaux à l'aide de la crème réservée. Disposer les gâteaux sur une plaque et réfrigérer 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Glacage : verser le sucre glace dans un grand

saladier. Faire un puits au centre. Dans un bol, mettre 2 cuil. à soupe d'eau et saupoudrer de gélatine; remuer délicatement jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Ajouter la gélatine au reste de l'eau. Verser sur le sucre glace et remuer jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène et sans grumeaux. Teinter avec le colorant et remuer.

3. Poser un gâteau sur une fourchette, napper de glacage, en laissant l'excédent couler dans le saladier (vérifier que tous les côtés sont couverts). Transférer sur une grille en les détachant de la fourchette à l'aide d'un couteau.

4. Décorer les grenouilles avec les bonbons (yeux et pieds). Dessiner la bouche à l'aide d'un couteau pointu. Laisser refroidir.

Grenouilles vertes.



3. En tenant le gâteau sur une fourchette, le napper de glacage.



4. Décorer les grenouilles avec des bonbons, pour former les yeux et les pieds.



Bouchées glacées à la noix de coco

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

aucune

Pour 30 bouchées



2 tasses de sucre glace

400 g de lait concentré

3 tasses 1/2 de poudre
de noix de coco

3 gouttes de
colorant rose

1. Beurrer un moule carré, de 20 cm de côté, et couvrir le fond de papier sulfurisé.

2. Mettre le sucre glace dans un grand saladier. Faire un puits au centre et ajouter le lait concentré. Avec une cuillère, incorporer la moitié de la noix de coco, puis le reste. Mélanger les ingrédients avec les mains.

3. Diviser la préparation en deux. Teinter une moitié en rose et bien pétrir avec les mains.

4. Mettre la préparation rose au fond du moule; couvrir de la préparation blanche et tasser pour égaliser la surface. Réfrigérer 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Démouler et couper en carrés ou en rectangles. Les bouchées se conservent 2 à 3 semaines dans un récipient hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.



Pommes d'amour

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 12 pommes



12 petites pommes

rouges ou vertes

4 tasses de sucre

500 ml d'eau

2 cuil. à soupe de

vinaigre blanc

Colorant rouge ou vert

1. Couvrir 2 plaques de four, de 32 x 28 cm, de papier aluminium beurré.
2. Nettoyer soigneusement les pommes avec un torchon humide. Enfoncer un bâton de glace ou une brochette en bois au centre de chaque pomme.
3. Mettre le sucre, l'eau

et le vinaigre dans une grande casserole. Remuer à feu moyen, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu et faire bouillir 15 minutes environ, sans remuer. Sur un thermomètre à sucre, la température doit atteindre 138 °C. Retirer immédiatement du feu.

4. Plonger les pommes, une par une, dans le sirop. Les retirer du sirop en les faisant tourner rapidement afin de bien les enduire. Égoutter et disposer sur les plaques. Laisser refroidir à température ambiante. Une fois le sirop durci, envelopper les pommes de cellophane et nouer d'un ruban. Les pommes d'amour se gardent 2 jours.

CONSEIL

Les pommes ne doivent pas sortir du réfrigérateur avant d'être plongées dans le sirop. Si elles sont trop froides, le sirop laissera apparaître des bulles en surface.

Pommes d'amour (en haut), bouchées glacées à la noix de coco.

Souris en pâte d'amande

Préparation :

20 minutes

Cuisson :

aucune

Pour 16 souris



200 g de poudre d'amandes

1 tasse de sucre glace

1 blanc d'œuf

Extrait d'amande

32 petites billes de sucre colorées

16 raisins secs

1. Mélanger les amandes et le sucre dans un saladier; faire un puits au centre. Ajouter le blanc d'œuf avec une cuillère en bois et bien remuer. Verser un peu d'extrait d'amande. Pétrir 5 minutes sur un plan de

travail fariné jusqu'à ce que la pâte soit assez sèche. Couvrir de film alimentaire et réfrigérer 10 minutes.

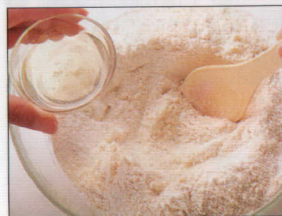
2. Partager la pâte d'amande en 16 portions égales. Les rouler en boules. Retirer 2 petits morceaux pour les oreilles et rouler chaque

boule en cylindre, en allongeant légèrement une extrémité pour former la tête. Enfoncer 2 billes en guise d'yeux.

3. Faire 2 petites fentes au-dessus des yeux. Étaler la pâte réservée pour faire 2 oreilles dans les fentes. Enfoncer un raisin sec au niveau du nez.

4. Faire une autre fente pour la queue de la souris et y insérer un morceau de bolduc, de la même couleur que les yeux. Laisser sécher les souris en amande 2 jours.

Souris en pâte d'amande.



1. Avec une cuillère en bois, incorporer le blanc d'œuf dans le mélange.



2. Allonger le devant du cylindre de pâte pour former la tête.



3. Enfoncer la pâte réservée dans les fentes au-dessus des yeux, pour former les oreilles.



4. Insérer un morceau de bolduc pour former la queue.

Pop-corn multicolore

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

15 minutes

Pour 4 coupes



2 cuil. à soupe d'huile

1/2 tasse de maïs
à pop-corn

1 tasse 1/2 de sucre

50 g de beurre

125 ml d'eau

3 gouttes de colorant
rouge

3 gouttes de colorant
vert

3 gouttes de colorant
jaune

1. Préchauffer le four à 180 °C. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Mettre le maïs, couvrir. En tenant le couvercle, secouer la casserole de temps en temps. Faire cuire jusqu'à ce que tout le maïs éclate, puis mettre de côté.

2. Mélanger le sucre, le beurre et l'eau dans une petite casserole. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Détacher les cristaux de sucre des parois de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Porter à ébullition et faire bouillir 5 minutes sans remuer.

3. Retirer du feu. Diviser

le sirop en 3 dans des petits bols. Ajouter les colorants dans chaque bol et bien remuer. Diviser le pop-corn en 3 portions égales et enduire chaque portion de sirop coloré.

4. Mettre le pop-corn sur une plaque de four et laisser au four 5 minutes jusqu'à ce qu'il se sépare et cristallise. Placer le pop-corn dans un grand saladier et brasser pour mélanger les couleurs.



Cônes surprise

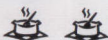
Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 20 cônes



1 tasse de sucre

1/4 de tasse d'eau

3 cuil. à café de gélatine

1 cuil. à soupe d'eau
bouillante

3 blancs d'œufs

20 petits cônes à glace
Assortiments de bonbons
pour la décoration

1/4 de tasse de billes
de sucre

1. Mélanger le sucre et

l'eau dans une casserole. Remuer à feu doux, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Porter à ébullition, puis baisser le feu au minimum. Laisser frémir 4 minutes. Délayer la gélatine et l'eau bouillante dans un bol et l'ajouter au sirop. Prolonger la cuisson d'1 minute.

2. Battre les blancs d'œufs en neige dans un grand saladier. Incorporer peu à peu le sirop chaud en un fin filet. Continuer à battre 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les blancs soient épais, luisants et froids (le mélange doit avoir une consistance suffisamment ferme pour conserver sa forme).

3. Mettre les cônes sur une plaque de four. Remplir la base de bonbons. Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'un embout rond cannelé de 1 cm et en remplir les cônes en forme de glace. Étaler les billes de sucre sur une feuille de papier sulfurisé et passer la moitié de la garniture dedans.

Enfoncer un morceau de réglisse sur l'autre côté. Laisser reposer toute la nuit.



Pop-corn multicolore (en haut), cônes surprise.

Assortiment de truffes
au chocolat 46

Barres de céréales

moelleuses 6
Beurre de citron 26
Biscuits Anzac 20
Bouchées au caramel 22
Bouchées glacées à la noix
de coco 59
Brownies au chocolat 10

Caque aux pruneaux et
aux abricots 16

Caramels au miel 44

Caramels durs 50

Carrés à la fraise et
à la noix de coco 20

Chats et souris 52

Chocolat

Brownies au chocolat 10
Chocolats à la cerise 44
Cookies au chocolat et
aux cacahuètes 18
Gâteau au chocolat 6
Surprises au chocolat 44
Truffes au chocolat 46

chutney

Chutney de fruits secs 32
Chutney de tomates
vertes 39

Cônes surprise 62

confiture

Confiture d'abricots au
gingembre 40
Confiture de figues aux
épices 30
Confiture de fraises 26
Cookies au chocolat
et aux cacahuètes 18

Délices aux fruits secs 16

Figues au whisky 40

Index



Fleurs de maïs 22

Fondant au caramel
et au chocolat 48

Gâteau au chocolat 6

Gâteau à la carotte 14

Gâteau au gingembre 8

Gelée à la menthe 28

Génoise fourrée à la
confiture 18

Glaçages

au beurre 52

au chocolat 6, 22

au citron 8, 16

au fromage frais 14
vert 57

Grenouilles vertes 57

Huile pimentée 26

Kumquats à la liqueur 24

Loukoums à la rose 48

Macarons à la noix de
coco 14

Marmelade aux trois
agrumes 34

Meringues chenilles 54

Muffins aux myrtilles 4

Nid d'abeille 46

Noix du Brésil
caramélisées 42

Panforte 10

Pickles moutarde 36

Poires au rhum 30

Pommes d'amour 59

Pop-corn caramélisé 54

Pop-corn multicolore 62

Pruneaux au rhum 32

Rouleau aux fruits secs 12

Sauces

Sauce à la prune 40

Sauce tomate

pimentée 39

Shortbread 8

Souris en pâte

d'amande 60

Surprises au chocolat 44

Tartelettes au citron 12

Truffes au chocolat,

assortiment de 46

Vinaigre aromatisé 32



Photo de couverture :
vinaigre aux herbes,
caramel, pomme
d'amour, marmelade
aux 3 agrumes,
bouchées coco,
tartelettes au citron,
noix caramélisées.