

Les recettes de la Toussaint

LES NIFLETTES

Origine : « Niflette » vient du latin « Ne flete », «ne pleure plus ». C'est une spécialité de Seine-et-Marne pour la Toussaint. L'histoire dit qu'un boulanger les a créées pour consoler une petite fille qui pleurait sur la tombe de sa grand-mère.

Préparation : 20 min Cuisson : 15 min Niveau : facile

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de lait
- 2 emporte-pièces : un grand et un petit en forme de fleur, de cœur ou d'étoile...



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine et le lait peu à peu.
- Mettre la préparation à épaissir à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance de crème pâtissière. Laisser refroidir hors du feu.
- A l'aide du grand emporte-pièce, découper des ronds dans la pâte feuilletée, les superposer 3 par 3. Créer un puits à l'aide du petit emporte-pièce dans les deux ronds supérieurs.
- Garnir la pâte avec la préparation et mettre au four pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.
- Laisser refroidir et partager dans la joie...

LE GATEAU DE SAINT JACQUES

C'est l'un des gâteaux espagnols les plus connus. Il est dégusté surtout en Galice, région où se situe Saint Jacques de Compostelle. En Espagne, on l'appelle « la tarta de Santiago ».

Préparation : 15- 20 min

Cuisson : 30 min

Niveau : facile

Ingrédients

- 250 g d'amandes en poudre
- 5 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- un zeste de citron entier
- Une pincée de cannelle en poudre
- Une pincée de sel
- Du sucre glace pour la décoration



Préparation

- Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre environ, puis le fariner. (ou bien mettre un papier sulfurisé).
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les œufs avec le sucre, le sel, le zeste de citron et la cannelle, puis battre 30 secondes au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajouter les amandes en poudre.
- Verser la préparation dans le moule et cuire à four chaud pendant 30 à 35 minutes environ. Le gâteau doit être doré et moelleux.
- Retirer du four, démouler le gâteau, et laissez refroidir.
- Placer le pochoir de la croix de Saint Jacques au milieu du gâteau, saupoudrer de sucre glace et retirer le pochoir.

A déguster en famille ou entre amis !