



RECETTES

GÂTEAU AUTRICHIEN AUX QUETSCHES

- Ingrédients :
- 4 jaunes d'œuf
 - 4 blancs d'œuf
 - 1 kg de quetsches dénoyautées
 - 300 g de sucre
 - 300 g de farine
 - 300 g de beurre mou
 - 2 cuillères à soupe de sucre glace

Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors les jaunes d'œufs, puis la farine, et enfin les blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrez un grand moule à gâteau et versez-y la pâte. Incrustez les quetsches dans la pâte (ne pas en mettre au centre) et saupoudrez de sucre glace pour faire caraméliser. Cuisez le gâteau 40 min à 170°, thermostat 6-7.

GÂTEAU DE SEMOULE ET COMPOTE DE QUETSCHES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 650 g de sucre
- 200 g de semoule de blé
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 75 g de poudre d'amandes
- 1 kg de quetsches
- 1/2 cuillerée à café de cannelle

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille fendue. Verser la semoule en pluie tout en remuant. Laisser cuire à feu doux 10 minutes en remuant. Ajouter 150 g de sucre, la poudre d'amandes et remuer. Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs et le beurre. Verser dans un moule à savarin (couronne) beurré. Mettre dans un bain-marie et laisser cuire à 200°C (thermostat 6-7) pendant 25 min.

Laver, dénoyauter et faire cuire les quetsches en compote avec 500 g de sucre et la cannelle.

Laisser refroidir le gâteau de semoule, démouler et garnir le centre avec les quetsches cuites. Servir froid.

TARTE FRANGIPANE AUX POIRES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 poires conférées bien mûres
- 100 g de chocolat spécial dessert
- une pâte feuilletée
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 100 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre en poudre

Préchauffer votre four à thermostat 7 (220°C). Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter les 2 œufs préalablement battus et bien mélanger. Dérouler la pâte en conservant la feuille de cuisson et piquer le fond.

Éplucher, épépiner et couper les poires en 2 ou 4. Faire fondre le chocolat au bain marie puis napper le fond de tarte. Verser dessus la préparation à base d'amandes et y disposer les poires. Faire cuire votre tarte dans la partie basse du four environ 30 min (surveiller la cuisson pour ne pas que le fond de tarte brûle).

BETTELMANN

Recette transmise par Monsieur WEIL

- Ingrédients :
- 4 œufs
 - 1 verre à moutarde de sucre
 - 1/2 verre à moutarde d'huile de tournesol
 - 1 verre de noix (ou noisettes) moulues
 - 2 verres de farine
 - 1 c. à c. de levure chimique
 - 1 tablette de chocolat broyé
 - 4 à 5 pommes coupées en petits cubes
 - des raisins secs

Préchauffer le four sur Th. 6. Battre le sucre avec les œufs. Ajouter l'huile, puis le reste des ingrédients en terminant par les pommes et les raisins secs. Beurrer un moule à gâteau. Étaler la pâte et enfourner environ 45 minutes. *Si vous le désirez, vous pouvez le recouvrir d'un glaçage une fois refroidit.*

GÂTEAU 5 4 3 2 1

- Ingrédients :
- 5 cuillères à soupe de farine
 - 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
 - 3 cuillères à soupe de crème fraîche
 - 2 cuillères à soupe d'huile
 - 1 œuf entier
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1/2 paquet de levure chimique (pour 3 œufs)
 - Quelques fruits : pommes, poires, prunes, mirabelles, abricots, pêches...

Préchauffer le four sur moyen (th. 4-5).

Mélanger le tout bien intimement. Verser dans un moule beurré, coupé les fruits en lamelles, les poser ensuite sur la préparation. Cuire pendant 20 mn.

Pour une tarte, il faut multiplier les proportions par 3.

En hivers, je remplace les fruits par des noisettes râpées et du miel. C'est délicieux !

LOTT Cathie PANIER BALADEUR 49 rue Principale 67290 STRUTH

-SIRET : 798 953 758 00017-

-Dispensé d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS) et au répertoire des métiers (RM) -
-TVA non applicable, art. 293 B du CGI -