

Ca e aux épices

par Christiane R.

Ingredients :

2  ufs

200 g sucre fin

100 g beurre fondu tiède

1.5 dl de crème fraîche

1 poignée de noisettes hachées ou en poudre

1 poignée de raisins secs

2 c.   café de cannelle

200 g de farine

2 c.   café de levure chimique

1 pincée de sel

Mélanger le tout et mettre dans un moule à ca e et au four thermostat 4 ou 175 à pendant 1 H

Voici la recette originale. Moi je rajoute des cerneaux de noix et des petits carrés d'orange confite ou de citron confit.

Pour un grand moule à ca e , j'utilise les proportions correspondants à 3 œufs

Ce ca e se congèle très bien. Il suffit de le laisser d cong ler   température ambiante , et il est comme frais

Bretzels ou moricettes apéritifs

par Lydie T

Ingrédients

- 500 g de farine
- 30 cl de lait
- 1.5 l d'eau
- 30 g de beurre mou
- 40 g de bicarbonate de soude
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 3,5 c à café de sel



Préparation

- Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, et 1.5 cuillère de sel
- Ajouter le beurre, le lait, puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse non collante
- Couvrir le saladier, et laisser lever la pâte pendant 1 heure minimum à température ambiante

- Faire bouillir l'eau dans une casserole avec 2 cuillères de sel + le bicarbonate
- Etaler la pâte en petits morceaux égaux (de la taille d'un oeuf, puis former des bretzels (ou des moricettes)
Plonger les bretzels dans l'eau bouillante et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface
- Les retirer de l'eau avec une écumoire, les laisser égoutter sur du papier absorbant

- Préchauffer le four à 200°
- Déposer les bretzels à plat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de pavot, ou autres graines
- enfourner pendant 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Pour former les bretzels :



Aplatir chaque boule, la plier en 3 comme une enveloppe, puis encore en 2, former un long boudin fin, entortiller la pâte, fixer les bouts comme sur le schéma :