

RECETTE DES ETRENNES FEUILLETEES

Comme c'est la coutume dans notre région, de nombreuses personnes font des étrennes feuilletées qu'elles offrent au moment des vœux. En voici une recette :

Prendre soin de travailler dans une pièce non chauffée

Ingrédients : 1 kg de farine + un peu pour étaler la pâte, 250 g de margarine, 500 g de beurre, 400 g de crème fraîche épaisse, un peu d'eau froide (environ une demi-tasse à café), 12 jaunes d'œufs

Réserver un tiers de beurre pour beurrer trois fois la pâte

Mettre le reste du beurre et la margarine dans la farine, l'émietter, comme pour faire une pâte sablée, Faire un puits dans ce mélange et ajouter les jaunes d'œufs, la crème, l'eau froide, pétrir pour former une boule.



Étaler cette boule au rouleau et beurrer cette pâte avec un tiers du beurre restant, la plier le plus possible pour feuilletter la pâte. Laisser reposer un quart d'heure, puis recommencer l'opération deux fois encore, avec le même temps de repos.



Prendre des petits morceaux de pâte les étaler très finement, et les découper à l'emporte-pièce, ranger ces découpes en les chevauchant sur une tourtière. Les laisser dans un endroit frais ou à la cave. Puis à l'aide d'un gaufrier cuire en prenant soin d'être dans un local peu chauffé pour éviter que la pâte ne colle. Sucrez chaque gaufre à la sortie du gaufrier. Réserver dans une boîte à biscuits en fer



Pour ne pas gâcher les blancs vous pouvez faire des meringues : les blancs d'œufs en neige battus très fermes, auxquels on ajoute du sucre (60 g par blanc d'œuf) faire de petits tas sur une plaque beurrée, cuisson à feu très doux 110° pendant 1h30.

Ou alors des congolais (recette pour un blanc d'œuf) chauffer le four à 175°: 1 blanc ½ cuil à café de beurre fondu, 60g de sucre, 60g de noix de coco. Mettre dans le bol mélangeur le beurre fondu, le blanc d'œuf, commencer à battre légèrement, ajouter peu à peu le sucre et enfin la noix de coco. Faire de petits dômes sur une feuille de papier sulfurisé beurrée ; Cuire 20 minutes.

Ou encore des financiers : pour 4 blancs d'œufs 50g de poudre d'amandes 50g de farine 140g de sucre 75g de beurre 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7), mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine et la vanille. Monter les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. Ajouter les blancs au mélange précédent, faire fondre le beurre et ajouter le à la pâte. Verser dans les moules à financiers préalablement beurrés (ou moules à madeleines, ou moules à muffins) Faire cuire au four 15 à 20 mn.