

ALLEMAGNE



ALGERIE



RUSSE



Ingrédients pour le gâteau de Noel Allemand

500 gr de farine tout usage

250 ml de lait tiède

7 gr de levure boulangère déshydratée

STOLLEN

100 gr de sucre en poudre

1 oeuf entier et 2 jaunes

170 gr de beurre ramolli

20 gr de poudre d'amande

9 gr de sel

Quels arômes typiques pour le Stollen ?

Zeste d'un citron non traité

Le zeste d'une demi orange non traitée

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1/2 cuillère à thé de cardamome, cannelle et noix de muscade moulues

Quels fruits secs et confits à macérer ?

200 gr de raisins de Corinthe et sultanines

60 gr de citron confits

60 gr d'oranges confites

100 ml de thé infusé à l'orange (le rhum est plus couramment utilisé)

Pour l'enrobage :

50 gr de beurre fondu

Sucre glace



Étape 1 levure de boulanger _ lait _ farine

Émietter la levure dans un verre de lait tiède, y ajouter 200 g de farine, bien travailler et mettre à lever.

Étape 2 sucre en poudre _ beurre _ sel _ oeuf _ citron

Pendant ce temps, incorporer le sucre au beurre, ajouter le sel, les oeufs, le zeste de citron et travailler le tout pour obtenir une pommade.

Étape 3 farine

Dans une grande terrine, mettre la farine, creuser un puits et y verser le levain et le mélange au beurre.

Étape 4 lait _ orange _ amandes _ raisin _ rhum

Ajouter peu à peu le lait, les fruits confits coupés en petits dés, les amandes, les raisins préalablement trempés dans le rhum.

Étape 5 farine

La pâte doit être assez ferme sinon ajouter de la farine.

Étape 6

Couvrir avec un linge et faire lever dans un endroit tiède 30 min.

Étape 7

Pétrir une seconde fois et faire lever encore 20 min.

Étape 8

Abaisser la pâte dans le sens de la longueur pour avoir deux bourrelets de grosseur inégale. Rabattre la plus petite sur la moitié de l'autre pour lui donner sa forme spéciale. Faire cuire 1 heure à thermostat 6-7.

Étape 9 beurre

A la sortie du four, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.

Mchewek à la noix de coco

Algérie



80 g de noix de coco

– 120 g de beurre

– 150 g de sucre

– 50 g de farine

– 150 g de semoule

– 18 cl de lait

– 1 cuillère à café de levure chimique

– 1 cuillère à café d'extrait de vanille

– noix de coco (pour le service)

Pour le sirop :

– 120 g de sucre

– 15 cl d'eau

– 1 cuillère à soupe de jus de citron

Réaliser le sirop. Dans une petite casserole, mettre le sucre, l'eau et le jus de citron.

Mélanger et porter à ébullition. Laisser frémir durant 6 à 10 minutes environ jusqu'à ce que le sirop s'épaississe. Laisser refroidir.

Préparer la basboussa.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, faire fondre le beurre au micro-ondes (ou dans une casserole sur le feu).

Ajouter le sucre, la farine, la semoule, la noix de coco, le lait, la levure chimique et l'extrait de vanille.

Bien mélanger. Verser dans un moule en silicone assez grand ou dans un moule beurré. (J'ai choisi un moule rond de 26 cm de diamètre mais un moule carré ou rectangulaire serait plus approprié).

Égaliser la surface et enfourner durant 30 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Laisser refroidir la basboussa.

Arroser de sirop, saupoudrer la surface de noix de coco.