

Massepains aux amandes douces et aux amandes amères

Ingrédients

- 500 gr de miel
- 400 gr de cerneaux de noix
- 50 gr de graines de sésame.

Les amandes, avant que les agriculteurs aient amélioré la race, étaient très petites et assez amères. Les Grecs les appréciaient cependant et les mangeaient souvent mélangées dans du miel de l'Hymette. Ils préparaient aussi des pâtisseries au miel et aux amandes.

Pilez les amandes mondées avec un blanc d'œuf.

Ajoutez-y le miel peu à peu en pilant toujours puis un zeste de citron râpé.

Faites des boulettes de ce mélange.

Posez une pierre plate sur un trépied, faites un feu dessous pour qu'elle soit très chaude, graissez la pierre avec un peu d'huile ou du lard et posez les boulettes sur la pierre.

Faites cuire une dizaine de minutes.

Nougat aux noix et au sésame

Ingrédients

- 500 grs d'amandes douces
- 20 amandes amères
- 3 blancs d'œufs
- Miel

Faites chauffer le miel dans une bassine en cuivre, à feu doux.

Remuez avec une spatule en bois.

Dès que le miel bout, versez les cerneaux de noix et la moitié des graines de sésame.

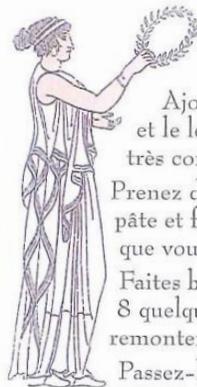
Laissez cuire sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange commence à brunir puis retirez la bassine du feu.

Huilez un marbre, parsemez-le de graines de sésame et versez le nougat dessus.

Couvrez-en la surface à nouveau de graines de sésame avant de rouler un rouleau à pâtisserie huilé à la surface pour donner au nougat une épaisseur régulière.

Laissez refroidir. Découpez en morceaux carrés ou en losanges.

Gâteaux à l'anis



Délayez le levain.

Mélangez la farine, un peu de sel et les graines d'anis.

Ajoutez l'eau peu à peu, l'huile et le levain afin d'obtenir une pâte très consistante. Laissez lever 1 h.

Prenez des petits morceaux de cette pâte et faites-en de longs boudins que vous façonnerez en forme de 8.

Faites bouillir de l'eau, jetez-y ces 8 quelques instants puis, quand ils remontent à la surface égouttez-les.

Passes-les à four très chaud 10 mn.

Ingrédients

- 500 gr de farine de blé
- 2 cuillères à soupe de graines d'anis vert
- 2 cuillères d'huile
- 25 gr de levain
- Environ 200 gr d'eau
- Du sel.

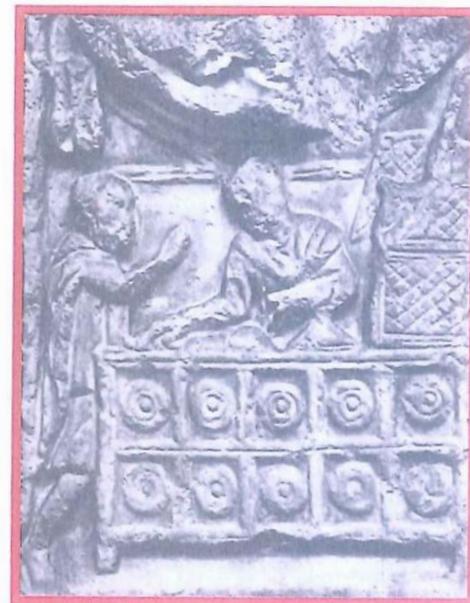
Tarte au fromage

Préparez une pâte à tarte avec 250 gr de farine, 50 gr de poudre d'amande et 2 œufs. Laissez reposer une nuit.

Beurrez un moule en terre à bords hauts de 4 ou 5 cm. Farinez-le avant d'y étaler la pâte.

Dans un saladier, écrasez du fromage frais : ricotta ou brousse fraîche, à la fourchette.

Mélangez-y 2 cuillères à soupe de miel, 2 œufs entiers, un par un en battant bien au fouet entre chaque, des amandes effilées, des raisins secs et un zeste de citron haché.



aaaa