Maitre PIMS présente

« A VOS FOURNEAUX »

MARS AVRIL 2022 Numéro 4

MOELLEUX AUX POMMES EN KOUGLOF

Découvrez cette recette de Moelleux aux pommes en Kouglof. Des moelleux aux pommes en Kouglof réalisés pour vos goûters !

INGREDIENTS : 12 PERSONNES

4 ŒUFS
100 GR DE BEURRE
100 GR DE SUCRE
220 GR DE FARINE
1 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PINCEE DE CANNELLE
2 POMMES
12 CARREAUX DE CHOCOLAT
SUCRE GLACE

1. Préchauffez le four à 180°. Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes. Ajoutez la pincée de cannelle sur les pommes. Faites fondre le beurre. Réservez. Battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu. Intégrez progressivement la farine et la levure. Terminez par les pommes. Mélangez.

2. Remplissez vos moules. Enfournez pour 20 min selon votre four. Laissez refroidir avant de démouler. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Démoulez les moelleux et garnissez certains de chocolat fondu, d'autres de sucre glace. Dégustez les moelleux aux pommes, c'est délicieux.

HISTOIRE

« Il est très joli et fait de l'effet »

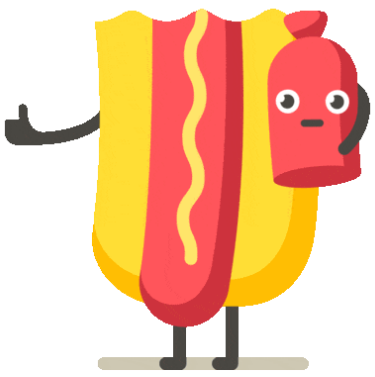
KOUGLOF

Il s'agit d'une brioche à pâte levée, dont l'apparence est caractéristique en raison de son moule, qui lui donne une forme haute, cannelée et creusée en son milieu. Le kouglof peut être sucré, avec des raisins secs imbibés de rhum ou de kirsch et des amandes, ou salé, avec des lardons et des noix. Cette spécialité a été pendant longtemps un gâteau de célébration, préparé pour de multiples occasions : Noël, mariage, naissance, fête de village, etc. Il est plutôt dégusté, de nos jours, au petit déjeuner en version sucrée, et à l'apéritif dans sa version salée.

PAIN PERDU AU CHOCOLAT

INGREDIENTS : 2 PERSONNES

4 TRANCHES PAIN RASSIS - 2 ŒUFS
25 CL LAIT - PATE A TARTINER
BEURRE DEMI-SEL
4 CARREAUX CHOCOLAT BLANC
4 CARREAUX CHOCOLAT NOIR
POUDRE DE CACAO NON SUCRE
SUCRE GLACE



Cassez et battez dans une assiette creuse les œufs. Versez le lait dans une autre assiette. Trempez vos tranches de pain rassis dans le lait puis les œufs battus.
Déposez une grosse noisette de beurre dans une poêle.
Faites fondre le beurre à feu doux.
Déposez vos tranches de pain trempées et faites-les bien dorer sur les deux faces.

Déposez-les sur du papier absorbant. Présentez-les sur une belle assiette. Versez de la pâte à tartiner. Concassez grossièrement le chocolat noir et déposez-le dessus. Aidez-vous d'un économe et râpez le chocolat blanc dessus. Saupoudrez légèrement de cacao non sucré et de sucre glace.

Blagues

Qu'est-ce qu'une baguette qui ne trouve plus son chemin ?

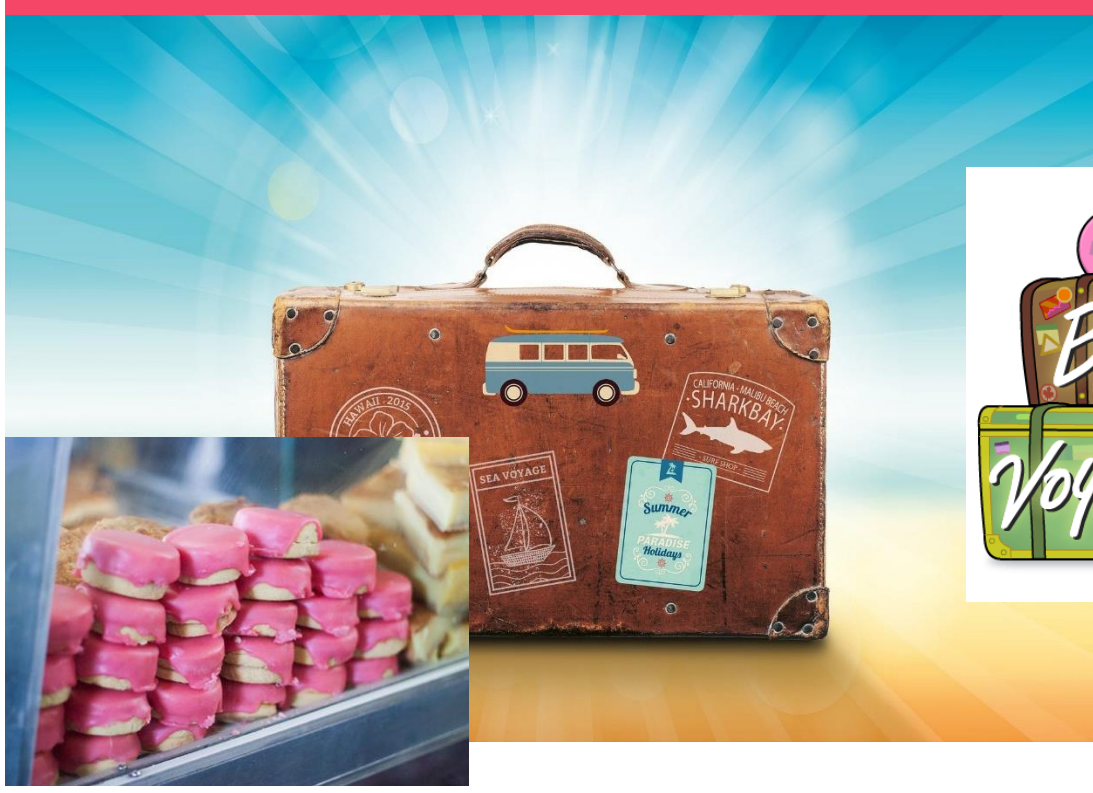
Du pain perdu !

DES QUESTIONS ? LES REPONSES DE PIM'S

C'EST QUOI ?
DU PAIN TREMPé DANS UN MéLANGE DE LAIT ET D'ŒUF PUIS CUIT
VARIANTES :
AU CANADA C'EST DU « PAIN DORé », ON L'ACCOMPAGNE DU SIROP D'ERABLE
EN SUISSE, ON APPELLE Ça « CROûTE DORée » ET ON LE SERT AVEC UNE COMPOTE DE POMMES

POURQUOI ON APPELLE Ça « PAIN PERDU » ?
COMPOSé DE PAIN ET DE PERDU. CE NOM VIENT DU FAIT QUE LE PAIN UTILISé POUR CETTE RECETTE EST RASSIS ET IMMANGEABLE DANS CET Etat, ET AURAIT DONC ETE PERDU SANS CETTE RECETTE
LE 15 SEPTEMBRE ??
ET BIEN C'EST LA FETE DU PAIN PERDU ; ET OUI CE MET ORIGINAL ET MONDIALEMENT CONNU A SA FÊTE !!!

A VOS AGENDA



LES VOYAGES DE PIM'S

GÂTEAU NAPOLITAINE

Le napolitaine est une pâtisserie incontournable de l'île Maurice. Deux Biscuits sablés, de la confiture et un nappage rose bonbon, voilà ce qu'est un napolitaine. On le trouve sans difficulté dans n'importe quelle pâtisserie mauricienne mais en France, il est bien sûr plus rare d'en trouver alors je vous propose la recette du napolitaine afin de les réaliser vous-même.

Le biscuit napolitaine est un gâteau typique de l'île Maurice que l'on trouve un peu partout là-bas. Je me souviens que lorsque je partais à l'île Maurice en vacances, on en mangeait au goûter très souvent avec ma sœur (le napolitaine est son biscuit mauricien préféré !). Que de bons souvenirs…

En France, on en trouve dans les restaurants mauriciens assez facilement (restos à Paris surtout) ou encore dans certaines boutiques d'alimentation mauricienne.

Si vous n'avez ni boutique mauricienne, ni restaurant mauricien près de chez vous, il vous reste une solution : les faire soi-même !

- 250 GR DE FARINE
- 175 GR DE BEURRE RAMOLLI
- CONFITURE DE FRAISE
- SUCRE GLACE
- EAU FROIDE
- COLORANT ALIMENTAIRE ROUGE

- Versez dans un grand récipient la farine et le beurre ramolli que vous aurez coupé en petits morceaux.
- Puis travaillez votre pâte longuement du bout des doigts. Cette étape est très importante car si vous ne pétrissez pas assez, votre pâte s'effritera.
- Une fois votre pâte bien travaillée, formez une boule. Si vous n'y arrivez pas, c'est que vous n'avez surement pas assez travaillé votre pâte. Recommencez le travail de la pâte dans ce cas-là.
- Ensuite, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez votre pâte, épaisseur 3 mm ou plus.
- Découpez délicatement des petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce et placez les biscuits sur une plaque à pâtisserie (ou un plat beurré).
- Faites cuire à 180-190° (thermostat 6) pendant 20-30 minutes. Surveillez la cuisson, les biscuits napolitaines ne doivent pas être dorés.
- Laissez refroidir avant de déplacer les biscuits.
- En attendant que les biscuits refroidissent, préparez le glaçage. Pour cela, mettez dans un saladier du sucre glace en bonne quantité. Remplissez une bonne tasse d'eau froide et ajoutez un peu d'eau et mélangez bien. Le sucre et l'eau doivent former comme une pâte. Si c'est trop épais, rajoutez de l'eau et mélangez bien. Si c'est trop liquide, rajoutez du sucre.
- Une fois les biscuits refroidis, montez les napolitaines : collez 2 biscuits ensemble en mettant de la confiture entre les 2 biscuits puis couvrez les de glaçage.

MES INFOS
ILE MAURICE

KRISNEN

INFOS PRATIQUES :

IL Y A UN PETIT DECALAGE HORAIRE AVEC LA France : + 3H EN ETE ET +2H EN HIVER

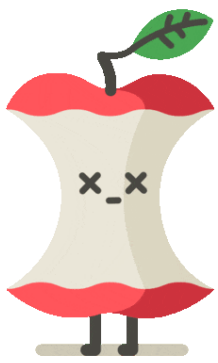
LA MONNAIE EST LA ROUPIE MAURICIENNE

CAPITALE : PORT-LOUIS

UNE DES PLUS GRANDES RICHESSES DE MAURICE EST SANS CONTEXTE SON PEUPLE : SA MIXITE ETHNIQUE LUI CONFERE UN IDENTITE CULTURELLE UNIQUE.

SUPERFICIE : 1865 KM² (France : 543 940 KM²)

POPULATION : 1 222 340 HAB (2019)



RECETTES FRUITEES

Goûters sains et colorés

MUFFINS AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS : 6 PERSONNES

230 GR FARINE

200 GR FRAMBOISES

2 ŒUFS

8 CL HUILE

SEL

200 GR CHOCOLAT BLANC

160 GR SUCRE

12,5 CL LAIT

LEVURE CHIMIQUE

LA PÂTISSERIE EST L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CREER DU BONHEUR

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie
3. Dans un saladier,, mélangez la farine au sucre. Ajoutez 1 cas de levure et 1 pincée de sel, puis mélangez bien
4. Dans un autre saladier, cassez les œufs un par un. Battez-les en y ajoutant le lait et l'huile
5. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez
6. Mélangez les deux préparations
7. Ajoutez les framboises puis mélangez soigneusement
8. Répartissez ce mélange dans des moules à muffins en les remplissant aux deux tiers
9. Enfournez 20 mn