

Novembre

A VOS FOURNEAUX !

H O M E M A D E

NOVEMBRE - DECEMBRE 2022



LES VOYAGES

PAGE 2



NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

DECEMBER

CHOCOLAT & BONBONS

PAGE 3

original !

PAGE 5



LES VOYAGES



Découvrez ces korvapuusti ou brioche à la cannelle de Finlande, vous pouvez le déguster pour votre petit-déjeuner. Une recette très simple et facile à préparer, idéal aussi pour le dessert ou pour une collation avec une bonne tasse lait ou de thé. Une préparation savoureuse à base de farine et d'œufs pour avoir une pâte moelleuse et délicieuse, un vrai régal. Le doux parfum unique de la cannelle donne une saveur exquise dans la bouche, petits et grands vont l'adorer. Vous pouvez ajouter quelques parfums pour émerveiller vos papilles, le goût sera toujours savoureux. Alors, préparons ensemble ce korvapuusti.

KORVAPUUSTI

La pâte à brioche :

460 g de farine - 22 cl de lait - 80 g de beurre
40 g de sucre - 1 pincée de sel
1 sachet de levure de boulanger + 3 cuillères à soupe de lait tiède
pour la délayer + un peu de sucre

La farce à la cannelle :

2 à 3 cuillères à soupe rase de cannelle (selon votre goût)
50 g de sucre
50 g de beurre
1 œuf pour dorer les roulées à la fin

Préparation

Comment faire le korvapuusti ?

Pour commencer, préparer la pâte à brioche, délayer la levure dans du lait tiède mais pas chaud et une petite cuillère de sucre.

Reposer au frais pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, fondre le beurre au micro-onde et laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel.

Y ajouter la levure, le beurre et le reste du lait.

Mélanger avec une cuillère en bois et quand la pâte commence à se détacher du bord, la sortir et la pétrir pendant 15 minutes.

Former une boule lisse, la placer dans le saladier et couvrir d'un torchon.

Laisser lever entre 1h et 2h dans un four préchauffé à 50°.

Maintenant, préparer la farce pour le korvapuusti: mettre le beurre un peu au micro-onde pour le ramollir.

Incorporer le sucre et la cannelle et mélanger.

Pour la confection, étaler la pâte sur un plan de travail fariné en formant un rectangle.

Tartiner la farce à la cannelle sur toute la pâte.

Puis, enrouler la pâte sur elle-même.

Découper la pâte en formant des triangles une fois à droite, une fois à gauche.

Prendre un triangle, le mettre sur la base et avec le manche d'une cuillère en bois.

Après, presser le centre de la pointe du triangle jusqu'à la base en faisant attention à ne pas couper le petit pain.

Les placer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser lever 30 minutes.

Ensuite, préchauffer le four à 200°C.

En attendant, délayer l'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les brioches avec un pinceau.

Enfourner pour 10 minutes.

Déguster le korvapuusti avec un verre de lait chaud ou du thé le matin.



LES VOYAGES

PAGE 2

CHOCO



Sucette au Chocolat

130 g de chocolat au lait (34% de cacao)

70 g de chocolat noir (74% de cacao)

10 bâtonnets de sucette

Pour la décoration, au choix :
bonbons pour la décoration les
gâteaux sucre pétillant sucre de
couleur petits bonbons style mini
M&M's ou autres petites perles de
couleurs



1
Préparez une
plaque recouverte
de papier sulfurisé.

2
Faites fondre le chocolat au
lait et le chocolat noir dans
une petite casserole à fond
épais au bain marie.

3
Faites attention que le
fond ne touche pas
directement l'eau qui
chauffe.

4
Laissez fondre le chocolat à la
vapeur d'eau (de cette façon,
votre chocolat sera bien
brillant). Une fois le chocolat
bien fondu, former des cercles
avec une cuillère à soupe, en
déposant le chocolat sur le
papier cuisson.

5
Déposez un
bâtonnet au centre
de chaque sucette,
et laissez reposer 2
heures.

6
Parsemez des
décorations de votre
choix.

7
Amusez-vous avec vos
enfants à décorer les
sucettes !

8
Laissez prendre
dans un endroit
frais.

9
Puis dégustez !

LES FRUITS !!!



Tarte à la citrouille sucrée

Ingrédients / pour 6 personnes

Pour la pâte

125 g de beurre
100 g de sucre
250 g de farine
une pincée de sel
1 œuf
1 gousse de vanille

Pour l'appareil à la citrouille

400 g de citrouille cuite écrasée grossièrement
(fourchette ou presse-purée)
2 sachet de sucre vanillé
1 pincée de vanille en poudre
75 g de sucre roux
25 g de sucre
2 œufs
30 cl de crème liquide
1 cuillère à café de cannelle en poudre



Dans un saladier, travailler le sucre, l'œuf et la pincée de sel. Ajouter la farine. Couper la gousse de vanille en 2 et racler l'intérieur à l'aide d'un couteau puis l'ajouter à la préparation. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir à la main.

Une fois que la pâte est bien souple, laisser reposer au frais au moins 1h. Si on est pressé, la mettre 15 mn au congélateur. Après l'avoir laisser reposer, l'étaler sur une planche en bois et la mettre dans un moule beurré puis la mettre à cuire 5-8 mn thermostat 6-7.

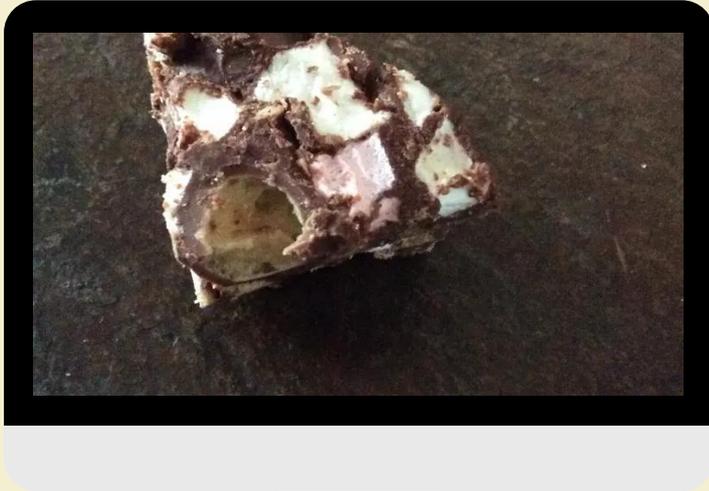
Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger la citrouille cuite et le sucre vanillé. Ajouter ensuite les œufs, les 2 sucres, la cannelle puis la crème liquide. Bien mélanger. Si l'on veut une pâte sans aucun morceau, on peut mixer le tout.

Verser cette préparation sur le fond de tarte préalablement pré-cuit et refroidi. Mettre à cuire environ une vingtaine de minutes, toujours thermostat 6-7.

Pour finir

Lorsque la tarte est cuite, la garniture à la citrouille est bien ferme, si c'est encore liquide, laisser encore au four.

ORIGINAL!



Rocky Road original : gâteau au chocolat, chamallow et Malteser

Ingrédients / pour 8 personnes

- 1 tablette de chocolat 70%
- 1 paquet de mini chamallow
- 1 paquet de biscuit anglais
- 1 paquet de malteser
- 30 g de beurre

WOW!

Faire fondre le beurre avec le chocolat.
Écraser grossièrement les biscuits. Mélanger
Chamallow, biscuit et Maltesers.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger. Verser
dans un moule et mettre au frais pendant 3
heures minimum. Couper en petit carrés.
Déguster.

NEXT →



original!

PAGE 5



THE
END