

Les recettes de la Toussaint

LES NIFLETTES

Origine : « Niflette » vient du latin « Ne flete », «ne pleure plus ». C'est une spécialité de Seine-et-Marne pour la Toussaint. L'histoire dit qu'un boulanger les a créées pour consoler une petite fille qui pleurait sur la tombe de sa grand-mère.

Préparation : 20 min Cuisson : 15 min Niveau : facile

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de lait
- 2 emporte-pièces : un grand et un petit en forme de fleur, de cœur ou d'étoile...



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine et le lait peu à peu.
- Mettre la préparation à épaissir à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance de crème pâtissière. Laisser refroidir hors du feu.
- A l'aide du grand emporte-pièce, découper des ronds dans la pâte feuilletée, les superposer 3 par 3. Créer un puits à l'aide du petit emporte-pièce dans les deux ronds supérieurs.
- Garnir la pâte avec la préparation et mettre au four pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.
- Laisser refroidir et partager dans la joie...

LE GATEAU SAINTE SABINE

Sainte Sabine est morte martyre en Ombrie (Italie) au II^e siècle alors que les chrétiens sont persécutés par l'Empire Romain. Une commune dans l'est de la France porte le nom de Sainte Sabine.

Préparation : 15- 20 min

Cuisson : 30 min

Niveau : moyen

Ingrédients

- 2 à 3 pommes
- 2 œufs
- 80g de beurre doux
- 80 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- un sachet de levure chimique
- Une pincée de sel
- Une cuillère à soupe de Rhum (facultatif)
- Des amandes effilées (facultatif)



Préparation

- Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre environ, puis le fariner.
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire ramollir le beurre avec une fourchette dans un saladier. Ajouter le sucre et travailler le tout pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs, garder les blancs à part. Mélanger. Ajouter la farine et la levure. Mélanger. Ajouter le Rhum (facultatif) et mélanger. Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter délicatement à la pâte. Verser la préparation dans le moule. Eplucher et couper les pommes pour les mettre dans la pâte (comme pour une tarte). On peut ajouter les amandes effilées sur le dessus de la pâte (facultatif).
- Faire cuire à four chaud pendant 30 minutes environ.
- Retirer du four, démouler le gâteau.
- En dernier lieu, on peut saupoudrer légèrement de gâteau de sucre (facultatif).