

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1332>

**\*\*\* \*\* Des gâteaux pour les  
fêtes.\*\*\* \*\***

- Revue N°89 -

Date de mise en ligne : vendredi 18 décembre 2020

---

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

---

Bien avant le 25, les maîtresses de maison pensent à Noël. Prévoir le cadeau que l'on va acheter à chacun est un vrai casse-tête ! (Il faut satisfaire tout le monde et ne pas faire d'impairs). Changer la décoration de la maison et de la table (on ne peut tout de même pas remettre la même tous les ans). Décider du menu. Sur nos tables de fêtes, il n'est pas très varié. Ce sont des huîtres ou du foie gras, une dinde ou un chapon, et bien sur la traditionnelle bûche au dessert.

J'ai demandé à des Argonnais d'adoption une recette d'un gâteau de Noël de leur pays d'origine.

**Patricia et Mickaël** sont Anglais, mais ont choisi notre région pour vivre leur retraite. Voici leur recette du classique **Â« christmas cake Â»**.

Pour le pré-trempage : 450g de groseilles,



175 g de raisins de Corinthe, 175g de raisin, 50g de cerises glacées, 100 ml de brandy (cognac)

**Pour le gâteau :**

225g de farine, de la muscade, des épices moulues, 1 cuiller à soupe de mélasse, 225g de sucre brun, 4 oeufs, 225g de beurre, 50g d'amandes, 1 zeste de citron et 1 d'orange.

Il faut faire tremper les ingrédients du pré-trempage la veille.

Dans un récipient, vous mélangez la farine, le sucre, le beurre, les oeufs et les autres produits de façon à obtenir un mélange lisse et moelleux puis vous ajoutez les fruits du pré-trempage. Vous faites cuire au four à faible température et vous décorez le cake à votre guise.

**Mirka** est d'origine polonaise mais vit à Sainte-Ménehould depuis de nombreuses années. La fête de Noël est très attendue en Pologne où les traditions sont solidement ancrées. Mirka nous a donné la recette du **Â« makowiec Â»** roulé au pavot, gâteau que l'on mange, au réveillon, après les douze plats présentés, en référence aux douze apôtres.



**Pour la pâte,** il faut :

5cl de lait, 75 g de beurre, 75g de sucre, 20g de levure fraîche, 2 oeufs, 250g de farine.

**Pour la farce :**

25g de noix, de la cannelle, 1 zeste de citron, 1 oeuf entier, 1 blanc d'oeuf, essence de vanille, 100g de sucre, 40g

de raisins secs gonflés dans du rhum, 250g de graines de pavot.

Préparez la pâte avec la farine, le beurre, le sucre, les oeufs, la levure délayée dans le lait tiédi. Formez une boule, couvrez d'un torchon et laissez reposer au chaud pendant deux heures.

Ebouillantez les graines de pavot et laissez- les gonfler au moins une minute, égouttez -les puis mixez -les pour les faire éclater. Ajoutez- les à tous les ingrédients de la farce.

Étalez la pâte, puis ajoutez la farce, roulez, soudez les bords et dorez au jaune d'oeuf. Faites cuire environ 40 mn à 180°.

Saupoudrez de sucre glace.

**Caroline** est une Française dont le papa est Espagnol et la maman Italienne. Dans ces deux pays, Noël est fêté avec ferveur. Sur toutes les tables italiennes, on trouve le panettone que l'on peut d'ailleurs acheter en France dans beaucoup de magasins.

Ce n'est pas cette recette que nous a donnée Caroline mais celle de son gâteau préféré les **Â« rosquillas Â»**. Ce sont des petits gâteaux à l'anis typiques d'Espagne qui se conservent une quinzaine de jours dans une boîte métallique.



**Ingrédients pour une trentaine de gâteaux :**

600g de farine, 4 oeufs, 160g de sucre, 1 sachet de levure chimique, 1 cuiller à café de bicarbonate, 1 tasse de liqueur d'anis (ou pastis), 1 tasse d'huile d'olive, 1 c à café de poudre d'anis verte, de l'huile pour la friture.

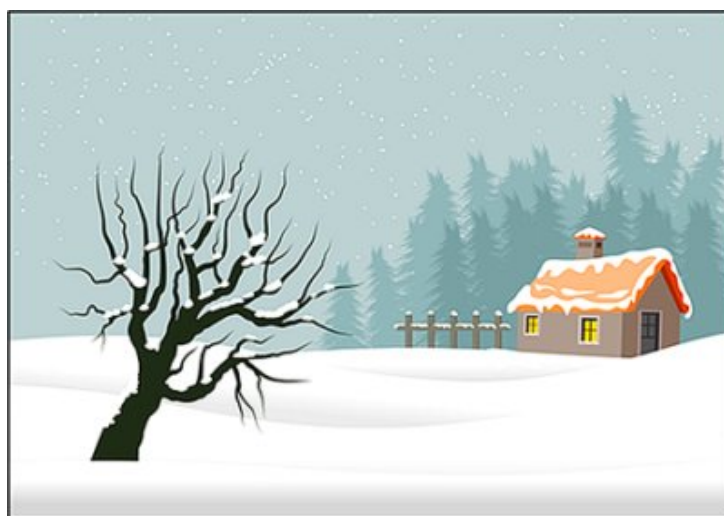
Mélangez le tout (incorporez le bicarbonate après l'avoir dilué dans 2c à soupe d'eau).

Faites un boudin avec un petit morceau de pâte et joignez les deux bouts pour faire un anneau.

Chauffez l'huile et plongez-y les rosquillas jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Posez-les sur du papier absorbant puis saupoudrez- les de sucre.

Quel gâteau choisirez-vous pour varier votre menu de Noël ? Le christmas cake, le makowiec, les rosquillas ?

Nicole Gérardot



***Solution du jeu de la page 35 : "Ils n'étaient que 2 élèves dans le cours de fin d'études."***