





*Marché de Noël 2025 *** Texte écrit par Filipe Tereno*

NOTE LIMINAIRE

En raison de la participation dévouée et bienveillante des membres des diverses Sections du Lycée, lesquels, comme réponse à une demande de la Commission Multiculturelle, ont gentiment fourni un texte avec l'indication du gâteaux ou du dessert qui illustre le mieux la pâtisserie des fêtes de Noël de leurs pays respectifs, ainsi que les recettes et la description des étapes pour les préparer, nous avons décidé d'introduire, dans ce livret, la reproduction de ces textes après la notice historique concernant chacun des desserts choisis. Il est ainsi devenu, ce livret, une sorte de gâteau à plusieurs couches, avec une base - l'introduction générale qui insère cette festivité dans son cadre historique originel -, un noyau - l'explication de l'origine et de la signification des traditions qui président à chaque confection - et un nappage - les recettes qui introduisent le visiteur de cette exposition et le lecteur de ce livret dans un monde *multiculturellement* sucré.

Nous voulons conclure cette note par un vif et émotif remerciement à toutes les sections du Lycée International, en la personne de tous ceux qui, se montrant disponibles à consacrer leur temps à ce projet, ont contribué, par leur engagement, leur expertise et leur courage (la confection des pâtisseries choisies est très exigeante), à concrétiser matériellement et à éléver à son sens ultime l'idée de notre commission, c'est-à-dire à la transformer en une véritable vitrine de gâteux qui veut être l'illustration d'un Noël manifestement interculturel.

INTRODUCTION GÉNÉRALE aux traditions de Noël

- quelques observations -

Point d'orgue des fêtes de fin d'année, Noël occupe une place prépondérante dans les célébrations multiculturelles et plurilinguistiques du Lycée International.

C'est une fête qui évoque, avec une brillance particulière, certains des plus importants dogmes de la tradition chrétienne, même si beaucoup de ses pratiques sont enracinées, comme on le sait, dans les rites cultuels païens qui proliféraient, depuis les temps les plus anciens, et dans une variété de manifestations difficiles de cataloguer, dans les peuples du bassin méditerranéen.

En effet, rares sont les éléments qui composent cette période qui n'ont pas hérité les caractéristiques de quelques-uns des évènements qui, à l'époque préchrétienne, célébraient, en dates rapprochées, certains rites agricoles et de fécondité.

Dans ce sens, le choix du 25 Décembre, comme jour de la consécration du mystère de l'incarnation, est symptomatique. La façon dont l'église de Rome considère les solennités païennes, c'est à dire la façon dont elle veut les christianiser, fait que le jour qui correspond, dans le calendrier Julien, au solstice d'hiver, et qui était consacré au *Natalis Solis Invicti*, devienne la fête de Noël, qui annonce le vrai "Soleil de justice".

L'objectif de ce mouvement de christianisation est de fait explicitement symbolique, car, ignorant la date précise de la naissance du Christ, l'Eglise de Rome, en choisissant la fin du mois de Décembre, prétendait faire oublier les pratiques licencieuses des jours du festival qui, sous l'Empire, accompagnait la commémoration de ladite "renaissance du Soleil". Ces festivités ponctuaient la fin de l'année agraire et le début du nouveau cycle religieux. Les Saturnales, en l'honneur du dieu Saturne, qui se prolongeaient, fin décembre, sur une semaine, et marquaient, à leur début, l'extériorisation joyeuse de l'espérance en un futur plus prospère, ont vite dégénérée en une atmosphère de transgression de l'ordre établi, cela même que l'Eglise voulait impérativement réformer. Il faut néanmoins souligner que l'une des coutumes de ce festival demeure parmi celles du Noël. Il s'agit de l'échange des cadeaux, qui était alors une façon de partager la joie ressentie à l'approche du renouveau du monde qu'apporterait la nouvelle année, et qui est aujourd'hui une référence aux offrandes des Rois Mages lors de la naissance du Christ.

Si nous portons un regard historique sur les autres éléments traditionnels de Noël, nous pouvons identifier la même motivation que celle que nous avons soulignée jusqu'ici.

L'arbre de Noël, les boules colorées, les bougies, l'étoile et les guirlandes qui le décorent, les couronnes, le houx, les centres de table décoratifs, les cartes de vœux, les paniers de Noël à travers lesquels on remercie et on exalte l'amitié, la fleur de Noël, la figure du père Noël et les traditions, multiples qui l'entourent, tout cela s'enracine sur un sol païen.

Au-delà, mieux dit, en deçà de cette discussion sérieuse et, pour ainsi dire, théorique, il faut référer aussi la présence d'autres éléments et ambiances, telles que les illuminations ornementales des centres historiques et commerciaux des villes, le gros bûche de houx, ou de chêne brûlant dans la cheminée ou au centre des villages, la présence de la neige, naturelle ou artificielle, et les attractions thématiques qui s'y attachent, lesquels font de Noël une fête particulièrement brillante et rêveuse et qui contribuent à la manifestation de ce sentiment diffus de compassion et de bonne volonté que la présence de la crèche, produit entièrement chrétien, éloquemment symbolise.

Enfin, accueillante et dominant tout le reste, la table, le dîner, centre géométrique et émotionnel d'une célébration qui est, de plus en plus, la grande fête de la famille et des retrouvailles. Une centralité qui est pourtant sous la menace des campagnes de consommation qui, en progressant toujours davantage, risquent de remplacer le véritable "esprit" de Noël dont nous venons de parler.

COURONNE DE NOËL

L'utilisation décorative et cérémoniale des ornements circulaires vient de l'antiquité. Ce sont les peuples qui ont ceint les têtes de leurs grands d'une couronne de branches sèches et vertes entrelacées, comme un hommage solennel qui mettait en évidence leur mérite et leur pouvoir, et qui les glorifiait. Celle-ci n'était cependant pas sa seule utilisation. Suspendues aux portes des habitations privées, les couronnes symbolisaient déjà des vœux de santé et de prospérité pour ceux qui y habitaient.

Cette dernière utilisation, comme d'autres traditions évoquées dans ces lignes, finira par être christianisée, gagnant ainsi un contour plus profond et spiritualisé. C'est ainsi que sa forme circulaire évoque aujourd'hui une idée d'éternité, ce lieu sans temps où l'amour et l'espoir doivent demeurer. Fabriquées avec les matériaux les plus divers, les couronnes, quand elles sont en cyprès ou en sapins, dont les branches restent vertes même pendant le froid intense de l'hiver, mettent en valeur ce qui dans la vie devrait se maintenir inaltérable face aux contrariétés.

En tant qu'élément central de la période de l'avent, la couronne de Noël prend une signification profonde.

Au milieu du 19^{ème} siècle, Johann Wichern, pasteur luthérien allemand, pionnier des missions urbaines d'appui aux enfants défavorisés, et directeur d'un centre d'hébergement à Hambourg, sensibilisé par l'anxiété avec laquelle les enfants attendaient l'arrivée du jour de Noël, décida de créer un cercle de bois avec vingt petites bougies rouges et quatre grandes bougies blanches. En allumant chaque jour de la semaine, y compris le samedi, une bougie rouge, et une blanche chaque dimanche, il leur a permis de suivre avec exactitude le compte à rebours des jours jusqu'à Noël.

L'ARBRE DE NOËL

Les interprétations de sa signification sont trop nombreuses pour que nous puissions les développer. Limitons-nous alors à dire que comme héritier direct des rituels qui célébraient le solstice d'hiver - la pratique préchrétienne de la coupe des sapins qui, à cette époque décoraient les maisons avec des boules et des rubans brillants et colorés, est présente dans l'histoire des traditions païennes de presque toutes les latitudes -, il a fini par être christianisé surtout avec Luther et la réforme protestante.

Il s'agissait alors de représenter, à travers ses lumières et ses décos, ce qui a dû être la brillance du firmament lors de la naissance du Christ. Cette représentation, adoptée dans d'autres régions de l'Allemagne, a rapidement atteint des contrées plus lointaines, portée par les vagues successives des intérêts commerciaux, mais aussi ceux de l'élargissement des expériences religieuses. L'arbre de Noël, qui revêt aujourd'hui tant de formes et qui peut être fait de tant de matériaux, demeure incontestablement l'un des éléments forts et affectifs de Noël.

PETITE NOTE AUX CARTES DE NOËL

Sir Henry Cole, directeur du South Kensington Museum, ancêtre du Victoria and Albert Museum, éditeur et écrivain, avait pour habitude de souhaiter de joyeuses fêtes à un nombre considérable de membres de sa famille et d'amis. Comme cette tâche, morose et exigeante, lui retirait du temps, il eut l'idée de créer une carte postale où l'illustration et le texte feraient référence à Noël, et qui pourrait être recopiée autant de fois que nécessaire. C'est avec le pinceau de John Calcott Horsley que, en 1843, fut imprimée la première carte postale de Noël.

LA CRÈCHE

Du latin *praesepium*, qui signifie étable, écurie, lieu de repos des troupeaux, la crèche est une dramatisation liturgique et populaire de la naissance du Christ. C'est une représentation qui vise à recréer l'ambiance historique et naturelle de l'évènement, avec l'introduction des différents éléments végétaux et animaux, et surtout par la figuration de ses personnages centraux. Dès le début, l'intention était de permettre à celui qui le verrait, de ressentir la solennité du moment afin d'élever la compréhension au niveau de sa signification profonde.

Si nous ne considérons pas les fresques qui décorent certaines des galeries des catacombes de Priscilla, la première représentation qui s'inscrit dans la définition avancée ci-dessus est celle qui a eu lieu à Greccio, en Italie, en 1223, réalisée par Saint François d'Assise et ses frères dans une grotte à proximité de ce village.

A partir du 14^{ème} siècle, le montage de crèches pour Noël est devenu pratique courante en Italie, d'où elle s'est élargie à d'autres pays européens, où elle a progressivement incorporée les traits culturels et narratifs autochtones. L'augmentation de la demande a naturellement conduit à ce qu'on leur prête plus d'attention, ce qui finit par se répercuter sur la qualité et la quantité des moyens mis en œuvre pour leur réalisation, mais également sur l'intérêt que les meilleurs artistes sculpteurs leur consacreront. C'est ainsi que le 18^{ème} siècle, alors que l'architecture et la sculpture baroques se trouvaient au plus fort de leur expression, va connaître la conjugaison idéale des conditions qui feront des crèches des chefs d'œuvre d'invention et de technique.

Au-delà de la crèche artistique, il convient également de référer celle que l'on peut appeler "crèche populaire", et qui introduit, à côté des personnages de la Sainte Famille, des Rois Mages, des anges, de l'étoile, des bergers et de leurs troupeaux, beaucoup d'autres personnages dont les textes des évangiles ne parlent pas. Son dessein étant celui de donner à voir un panorama aussi complet que possible de la vie sociale quotidienne, des coutumes et du travail du monde rural et populaire.

SECTION ALLEMANDE

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

C'est le terme générique qui comprend de nombreux types différents de biscuits de Noël. Traditionnellement, ces biscuits sont cuits à la maison et consommés pendant la période de l'Avent, qui commence quatre dimanches avant le jour de Noël. Une grande partie de leur attrait est l'aspect social de leur confection : on ne les cuit presque jamais seul et pour soi-même. Et ce ne sont pas seulement les biscuits eux-mêmes qui sont partagés et offerts, les recettes le sont tout autant.

Il faut dire que peu de parfums capturent la magie de Noël comme l'arôme chaud et épice des biscuits traditionnels allemands cuits au four. Des *Lebkuchen* au *Heidesand* beurrés, ces friandises sont une partie chérie de la saison des fêtes en Allemagne depuis des siècles. Voici quelques-uns des plus caractéristiques.

Vanillekipferl - biscuit sablé beurré fait avec des amandes moulues, noyées dans du sucre en poudre. Sa forme en demi-lune est devenue célèbre dans le monde entier lorsqu'il a déménagé en France par le biais de Marie-Antoinette. Ici, à la fin du 19^{ème} siècle, il s'est développé en ce que nous connaissons comme un croissant.

Lebkuchen - probablement la plus ancienne de toutes les pâtisseries de Noël, les premiers exemples de ce style de pâtisserie datant de l'époque des pharaons en Egypte. Il est fait de farine de seigle et de beaucoup d'édulcorant liquide, traditionnellement du miel. Parce qu'aucune eau ou graisse n'est ajoutée, il se conserve très longtemps. C'est au Moyen âge que les monastères ont commencé à les préparer pour Noël et c'est après les voyages commerciaux en Asie que les épices, maintenant si typiques dans sa confection, ont commencée à être utilisées.

Spitzbuben - sablés aux amandes, sucrés et beurrés, sont remplis de gelée de cassis et saupoudrés de sucre en poudre.

Heidesand - ces sablés beurrés à la beurre noir, ou à la beurre noisette, sont délicatement friables, avec une texture fondante dans la bouche.

Speculoos - biscuits sablés au beurre et aux épices, avec une saveur caramélisée. Leur design emblématique est fait en utilisant des moules à biscuits et des rouleaux en relief.

Recette WEIHNACHTSPLÄTZCHEN :

Ingédients : 120 g de beurre mou ; 45 g de sucre en poudre ; 1/4 cuillerée à café de vanille en poudre ; 60 g de poudre d'amande ; 140 g de farine

Pour le sucre d'enrobage : 40 g de sucre glace ; 20 g de sucre semoule

Instructions :

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez la poudre d'amande et la farine à l'aide d'une cuillère en bois puis finissez de travailler la pâte à la main pour obtenir une boule homogène.
3. Prélevez des petits morceaux de pâte, roulez-les pour former des petits boudins et incurvez-les en forme de croissants.
4. Placez les Vanille Kipferl sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C.
5. Pendant ce temps, mélangez ensemble le sucre glace et le sucre en poudre.
6. Sortez les biscuits du four et enrobez-les avec le mélange de sucres.

Comment avoir du beurre mou rapidement ?

Si vous n'avez pas le temps d'attendre que le beurre ramollisse et que vous avez oublié de le sortir en avance, vous pouvez couper le beurre en cubes et le mettre au micro-onde. Il faudra le cuire par séquence de 30 s à un puissance modéré pour le ramollir mais surtout ne pas le faire fondre.

Comment faire des Vanille Kipferl facilement

Partagez la pâte à 4 parts égales. Avec chaque part, vous façonnez un boudin de pâte et vous le coupez en tronçons réguliers de 2 cm. Vous n'aurez plus qu'à affiner un peu les deux bouts et à incurver le boudin pour avoir un croissant. Cette technique permet d'obtenir des biscuits plus réguliers et plus vite.

Voici la recette des traditionnels sablés de Noël :

Ingédients : 300 g farine ; 100 g sucre ; 100 g amandes en poudre ; 225 g beurre ; 1 pincée de sel ; 1 jaune d'œuf ; 1 sachet de sucre vanillé.

Instructions :

1. Sortir le beurre du frigo 1/2h avant. Puis bien mélanger la farine, le sucre, les amandes en poudre, le beurre, le sel, le jaune d'œuf et le sucre vanillé. Mettre 3h au frigo.
2. Étaler la pâte d'une épaisseur de 3 mm environ et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces.
3. Graisser une plaque allant au four avec du beurre et y déposer les « Plätzchen ».
4. Les faire cuire 10 mn au four préchauffé à 175 °C.
5. Les sortir quand ils sont bien dorés.

Guten Appetit!

SECTION AMÉRICAINE

PUMPKIN PIE

La tarte à la citrouille est un dessert qui présente une garniture de crème anglaise, ou crème pâtissière épicée à base de citrouille. Elle est généralement mangée pendant le début de l'hiver et préparée pour la fête de *Thanksgiving*, Noël et d'autres occasions quand la citrouille est en saison. La garniture de la tarte varie en couleur, allant de l'orange au brun, et est cuite dans une seule croûte de tarte, habituellement sans la croûte du dessus. Elle est couramment parfumée avec un mélange d'épices qui comprend de la cannelle, du gingembre, de la muscade et des clous de girofle ou du piment.

Le nom *pumpkin* provient du mot grec pour gros melon - *pepon*. Étant originaire d'Amérique du Nord, la citrouille a été exportée tôt vers la France où elle était alors connue sous l'appellation *pompon*, une appellation que l'Angleterre des Tudor a changée en *pumpion* ou *pompion*. C'est l'échange colombien (un échange biologique intercontinental survenu à la suite de l'arrivée de Colomb en Amérique) qui est crédité de la fusion des ingrédients nécessaires pour créer une tarte à la citrouille. Ces ingrédients étaient composés de blé européen, de citrouilles nord-américaines et de sucre provenant des îles Canaries. Au 17^{ème} siècle les recettes de tarte à la citrouille pourraient être trouvées dans les livres de cuisine anglais, bien que ces tartes faites par les premiers colons américains étaient plutôt une soupe savoureuse servie dans une citrouille. C'est dans le *American Cookery* de 1796 qu'apparaît, pour la première fois, une recette proche de l'actuelle.

Recette **PUMPKIN PIE** :

Ingédients :

- **Purée de citrouille** (*pumpkin puree*). Utiliser en boîte plutôt que fraîche.
- **Crème liquide + lait (pas de lait concentré)**. Alternative : mélange de crème liquide entière fouettée en chantilly et de lait entier.
- **Sucre muscovado**. Ne le remplacez pas par de la cassonade/sucre blanc.
- **Mélange 4 épices**. Optez pour un mélange maison.
- **Oeufs entiers**.
- **Fécule de maïs**.
- **Une pâte brisée maison**.

Instructions :

1. Commencez par cuire la courge (courge butternut, de potiron ou de potimarron) coupée en morceaux à la vapeur ou dans de l'eau, jusqu'à ce que vous puissiez facilement planter un couteau dans sa chair.
2. Ensuite, réduisez la courge en purée lisse à l'aide d'un presse-purée ou d'un mixeur électrique, ce qui vous permettra d'obtenir une garniture bien lisse et sans grumeaux. N'ajoutez ni sel, ni sucre, ni eau de cuisson.
3. Transférez la purée sur une grande assiette, placez une large feuille de papier absorbant et appuyez légèrement pour absorber l'excès d'humidité. Répétez cette opération deux ou trois fois si nécessaire.
4. Enfin, laissez la purée de citrouille refroidir complètement avant utilisation dans la recette.

Pâte Brisée maison :

1. Réalisez la pâte brisée, étalez-la et faites-la cuire à blanc avec des poids.
2. Faites monter la crème en chantilly et mélangez-la aux autres ingrédients, avant d'en garnir la pâte cuite à blanc.
3. Enfournez, jusqu'à ce que le centre soit à peine figé, en couvrant d'aluminium à mi-cuisson.

Note : Il est important de laisser la pumpkin pie refroidir complètement avant de servir. Accompagnez-la ensuite d'un peu de crème fouettée, et n'hésitez pas à la décorer de quelques canneberges fraîches pour décorer si vous en avez. Notez par ailleurs que la pumpkin pie se conserve facilement plusieurs jours au réfrigérateur et peut ainsi aisément être préparée à l'avance.

SECTION BRITANNIQUE

FROSTED GINGER CAKE

Le gâteau au gingembre est un dessert populaire qui plonge ses racines dans la catégorie plus large du pain d'épices. Le terme "pain d'épices" renvoyait, à l'origine, au gingembre conservé, ou cristallisé, et il faisait référence à une confiserie qui mélangeait du miel et des épices. Ce terme a évolué pour décrire divers produits de pâtisserie aromatisés avec des épices - le gingembre, les clous de girofle, la cannelle et la muscade - qui sont ensuite sucrés avec du miel, du sucre ou de la mélasse. C'est sa confection en format gâteau qui nous intéresse ici (nous ne pouvons pourtant pas résister à indiquer que le format biscuit est attribué à la cour d'Elisabeth I, qui servait les figurines aux dignitaires étrangers).

En ce qui concerne ses origines, et si nous considérons, comme il se doit, le pain de miel comme l'ancêtre du pain d'épices, nous pouvons défendre que ce type de gâteau était déjà préparé à l'époque des anciens égyptiens et des grecs. Cependant, les premières indications plus précises mentionnent Grégoire de Nicopolis, un moine arménien du 10^{ème} siècle, comme étant celui qui aura amené le pain d'épices en Europe. L'on sait qu'il était populaire lors des festivals et foires médiévaux européens, et il y avait même des foires qui lui étaient entièrement consacrées.

La première référence à la commercialisation de *Gingerbread* en Angleterre date du 16^{ème} siècle. Il était vendu dans les monastères, les pharmacies (il a été très tôt considéré bénéfique pour la santé) et les marchés fermiers des villes. Cent ans plus tard, la ville de Market Drayton, dans le Shropshire, est devenue connue pour son *Gingerbread*, comme il est du reste affiché sur son enseigne de bienvenue. C'est là qu'il a commencé à être confectionné comme il l'est toujours - humide et dense, avec une saveur riche et intense. Incontournable, il évoque des souvenirs d'enfance et de réunions familiales.

La version givrée a probablement évolué à mesure que les gâteaux devenaient plus populaires. Le napper d'un glaçage au fromage à la crème, ou utiliser du sucre glace mélangé avec du sirop de gingembre contribue pour plus de saveur et de décoration.

Recette **FROSTED GINGER CAKE** :

Ingédients pour 6 à 8 personnes :

- 175 g de beurre doux ramolli, plus un peu pour graisser le moule
- 175 g de sucre en poudre non raffiné
- 3 gros œufs battus
- 1 cuillère à soupe de mélasse noire
- 2 cuillères à soupe de sirop de gingembre
- 225 g de farine à gâteau (autolevante)
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café d'épices mélangées moulues (mixed spices).
- 1 cuillère à soupe d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe de lait entier
- 70 g de gingembre confit en petits morceaux
- **Décoration** : billes comestibles dorées ou argentées

Glaçage :

- 225 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de sirop de gingembre

Instructions :

1. Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 3). Graisser un moule carré de 15 x 25 cm et le tapisser de papier sulfurisé.
2. Dans un grand bol, crèmez le beurre et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une consistance pâle et mousseuse. Mettez les œufs et la mélasse dans un pichet avec le sirop de gingembre et fouettez. Tamisez la farine et les épices sur une assiette. Ajoutez alternativement un peu du mélange d'œufs, puis une cuillerée du mélange de farine au mélange de beurre et de sucre, jusqu'à épuisement des deux. Ajoutez les amandes et le lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez délicatement les morceaux de gingembre confit.
3. Versez la pâte à gâteau dans le moule préparé, lissez la surface avec une spatule et faites cuire au four préchauffé pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien levé et ferme au toucher. Laissez refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis démoulez sur une grille pour qu'il refroidisse complètement
4. Pour préparer le glaçage, mettez le sucre glace dans un grand bol. Incorporez le sirop de gingembre et juste assez d'eau froide pour obtenir un glaçage épais. Attention à ne pas ajouter trop d'eau trop rapidement. Démoulez le gâteau et étalez le glaçage sur le dessus, en le laissant couler sur les côtés. Décorez avec des billes comestibles dorées ou argentées.

SECTION CHINOISE

RIZ GLUANT AUX HUIT TRÉSORS

(八宝饭 bā bǎo fàn)

Généralement de forme ronde, il est cuit à la vapeur dans un bol et est ensuite renversé sur une assiette, ce qui lui donne la forme d'un dôme parfait. Cette rondeur symbolise la réunion familiale et l'harmonie du foyer. Il est l'un des plats les plus emblématiques du repas du nouvel an chinois et des rassemblements familiaux.

En ce qui concerne sa signification culturelle profonde, les interprétations se multiplient. L'une d'entre elles considère que les couleurs de ses ingrédients correspondent aux cinq éléments de la cosmologie traditionnelle chinoise : rouge (jujube, pâte de haricots rouges) - le feu ; jaune (longane, kumquat) - la terre ; blanc (riz gluant, graine de lotus) - le métal ; noir (riz noir, sésame noir) - l'eau ; vert (prune verte, raison sec) - le bois. Une autre interprétation suit une lecture plus historique : Le roi Wu de Zhou (c. 1046-256 av. J.-C.), après avoir vaincu Zhou Xin à la bataille de Muye, rentre dans la capitale Shang. Peu après, il fait ouvrir les greniers de la cité et fait distribuer aux habitants de la ville affamés la nourriture qui y était entreposée. Cela lui valut la reconnaissance des habitants. Lors du banquet de célébration de l'attaque du roi Wu sur Zhou, les cuisiniers ont préparé le repas des Huit Trésors pour fêter cet évènement. Le roi Wu institua également le concept de mandat du Ciel comme principe de succession d'une dynastie à une autre, qui devait rester en application jusqu'à la fin de l'empire chinois en 1912.

Dans cette interprétation, la pâte de haricots, la purée de jujube, le kumquat confit, la pulpe de longane, le cœur de lotus, les graines de tournesol, les grains d'orge et les cerises au miel symbolisent huit guerriers. L'aubépine qui embellie l'intérieur symbolise le roi Zhou incinéré.

Voilà pourquoi lors d'occasions importantes, comme le Nouvel An chinois, les banquets de mariage ou les fêtes d'anniversaire, ce plat est bien plus qu'un simple dessert ; c'est un mets de bon augure absolument indispensable.

Recette 八宝饭 (Riz gluant aux huit trésors) :

Le riz gluant aux huit trésors est un symbole d'une richesse exceptionnelle :

Par sa forme : la réunion et la perfection familiale.

Par ses ingrédients : la prospérité, la postérité et la fortune.

Par sa saveur : une vie douce et heureuse.

Par sa texture : des liens intimes et indéflectibles.

Symbol de « **réunion** » et de « **perfection** »

Signification de la forme : Le riz gluant aux huit trésors est généralement de forme ronde. Cuit à la vapeur dans un bol puis renversé sur une assiette, il prend la forme d'un dôme parfait. Cette rondeur symbolise la réunion familiale et l'harmonie du foyer. C'est pourquoi il est l'un des plats les plus emblématiques du repas du Nouvel An chinois et des rassemblements familiaux.

Culture du partage : C'est un plat conçu pour être partagé. Le déguster en famille, en le partageant à table, renforce les liens et la cohésion familiale.

Ingrédients :

- Riz gluant 1 tasse ; Dattes rouges 2 cuillères à soupe ; Longane séché 2 cuillères à soupe ; Raisins secs 2 cuillères à soupe ; Melon d'hiver confit 2 cuillères à soupe ; Canneberges séchées 2 cuillères à soupe ; Graines de lotus 2 cuillères à soupe ; Noix 2 cuillères à soupe ; Baies de goji 2 cuillères à soupe ; Miel ou sucre 1 cuillère à soupe ; Eau chaude 1 cuillère à soupe ; Huile végétale.

Instructions :

1. Rincer 1 tasse de riz gluant et le faire tremper pendant au moins 4 heures ou toute une nuit.
2. Égoutter le riz trempé et le cuire à la vapeur dans un panier vapeur tapissé de mousseline ou de papier sulfurisé pendant environ 20-25 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Alternativement, cuire dans un cuiseur à riz en utilisant le réglage pour riz collant.
3. Dans un petit bol, mélanger 1 cuillère à soupe de miel ou de sucre avec 1 cuillère à soupe d'eau chaude pour créer un glaçage. Mettre de côté.
4. Préparer les « trésors » : Dénoyauter et hacher 2 cuillères à soupe de dattes rouges, 2 cuillères à soupe de longane séché, 2 cuillères à soupe de raisins secs, 2 cuillères à soupe de melon d'hiver confit, 2 cuillères à soupe de canneberges séchées, 2 cuillères à soupe de graines de lotus (trempées et cuites si séchées), 2 cuillères à soupe de noix (coupées en deux) et 2 cuillères à soupe de baies de goji.
5. Graisser un moule décoratif ou un bol avec de l'huile. Disposer les fruits et noix hachés artistiquement au fond et sur les bords du moule pour former les « trésors ».
6. Étaler délicatement le riz gluant cuit à la vapeur sur les trésors disposés dans le moule. Presser fermement pour compacter le riz.
7. Couvrir le moule de papier d'aluminium ou d'un couvercle. Cuire à la vapeur le riz assemblé pendant encore 15-20 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger et s'assurer que tout est bien chaud.
8. Renverser délicatement le moule sur une assiette de service. Arroser le dessus avec le glaçage au miel avant de servir chaud.

SECTION DANOISE

ÆBLESKIVER

Ces crêpes danoises légères et de petite taille sont préparées avec une pâte à l'œuf levée qui est versée et cuite dans des casseroles spécialement conçues. Même si elles étaient initialement préparées avec des pommes - d'où le nom -, aujourd'hui elles apparaissent rarement dans leur forme originale et incorporent des ingrédients tels que la vanille, le zeste d'agrumes ou la cardamome. Traditionnellement associées à la période de Noël, ces friandises sucrées sont généralement servies saupoudrées avec du sucre en poudre et complétées avec diverses confitures de fruit. Les *Æbleskiver* sont usuellement placés trois à la fois sur une assiette.

La casserole dont nous venons de parler, essentielle pour l'optimisation de leur confection, est usuellement fabriquée en fonte, avec multiples indentations (le plus souvent 7) semi-sphériques, permettant à plusieurs bouchées d'être cuites simultanément. La création de cet outil culinaire spécialisé peut être attribuée à des artisans danois qui ont reconnu la nécessité d'une méthode particulière pour les préparer idéalement. Les casseroles étaient traditionnellement transmises de génération en génération, symbolisant un lien profond avec la famille et mettant en valeur le sens du partage dans la confection des *Æbleskiver*.

L'origine exacte de ce dessert est inconnue. Une spéculation populaire la fait remonter à l'âge des Vikings en Scandinavie, vers le 8^{ème} et 9^{ème} siècles. La tradition dit que les Vikings, lors d'une bataille difficile, ont voulu cuisiner un repas similaire aux crêpes ; cependant, puisqu'ils manquaient de casseroles régulières, ils ont plutôt utilisé pour l'effet leurs boucliers ou leurs casques, ce qui a donné à ces gâteaux leur forme sphérique. L'explication plus plausible est pourtant celle qui en situe l'invention au Moyen âge, quand il était impossible de stocker des pommes crues au-delà d'une certaine date. Les dernières pommes de l'année étaient alors tranchées et utilisées pour parfumer le gløgg (aujourd'hui c'est le vin chaud qui, de préférence, les accompagne). Une fois retirées, elles étaient enveloppées dans de la pâte et frites dans de la graisse ou du beurre. Les *Æbleskiver* sont beaucoup plus qu'une simple nourriture, elles sont des vrais symboles de tradition et de célébration.

Recette *ABLESKIVER* :

Les æbleskiver (singulier : æbleskive ['sible, sgiyel]), aussi appelées appleskives, sont des crêpes traditionnelles avec une forme distinctive de sphère. Leur nom signifie littéralement « tranches de pommes » en danois. Les ableskiver sont fermes, comme des pancakes, mais légères et moelleuses comme des popover.

Ingrédients :

- 160g Farine
- 2 Pommes Reinettes
- 30 cl Lait
- 1 œuf
- 10g beurre
- 1 c. à soupe sucre
- 1 c. à café bicarbonate de soude
- 1 c. à café vanille
- Huile d'olive
- 1 pincée Sel

Préparation

• **Étape 1 :** Séparez le blanc et le jaune de l'oeuf. Mélangez dans un récipient le jaune d'oeuf et le lait. Puis ajoutez petit à petit la farine, le sucre, le bicarbonate, l'extrait de vanille et le sel. Mélangez bien au fouet afin d'éviter les grumeaux. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation en continuant de mélanger. Laissez la pâte reposer pendant 30 min au réfrigérateur. En attendant, épluchez les pommes et coupez-les en tranches.

Étape 2 : Battez le blanc en neige et incorporez-le délicatement à la préparation reposée avec une spatule. Faites fondre du beurre dans une poêle classique. Ajoutez les tranches de pommes et faites-les revenir quelques minutes.

• **Étape 3 :** Chauffez la poêle en fonte spéciale Aebleskiver à feu moyen. Graissez chaque trou de la poêle avec de l'huile. Remplissez de moitié chaque trou avec la pâte et placez une tranche de pomme au milieu de chaque crêpe. Faites-les régulièrement tourner d'un quart de tour, de sorte à ce qu'elles soient dorées de chaque côté. Aidez-vous de cure-dents pour tourner les crêpes. Enfin, veillez à surveiller la cuisson des crêpes avec un cure-dents : les crêpes sont prêtes lorsque celui-ci ressort sec.

• **Étape 4 :** Une fois que les crêpes sont bien rondes et dorées, vous pouvez les servir directement chaudes avec du sucre glace ou de la confiture.

Régalez-vous !

SECTION ESPAGNOLE

TURRÓN

C'est une confiserie de nougat méditerranéenne, généralement faite de miel, de sucre et de blanc d'œuf, avec des amandes grillées, ou d'autres noix, usuellement façonnée en une tablette rectangulaire ou un gâteau rond. Le *Turrón* peut prendre une variété de consistances et d'apparences, même si les ingrédients traditionnels sont presque toujours les mêmes. Le produit final peut en effet être soit dur et croustillant - la variété de Alicante : un bloc compact d'amandes entières dans une masse d'œufs, de miel et de sucre -, soit doux et moelleux - la variété de Jijona : les amandes sont réduites en pâte et l'ajout d'huile facilite l'adhérence du tout. Actuellement, diverses innovations voient la lumière du jour : chocolat, pistaches, fruits déshydratés et saveurs gourmet.

Les diverses versions du nom, que l'histoire registre, semblent avoir été dérivées du latin *torrere* (griller). La confection moderne trouve pourtant certainement ses racines dans le monde arabe, où les confiseries au miel et aux fruits secs étaient populaires. Au Moyen Âge, cette tradition est arrivée dans la péninsule ibérique, s'établissant principalement à Alicante. Sa combinaison d'amandes, de miel et de blanc d'œuf en a fait un aliment énergétique et durable.

Bien qu'il ne soit pas né comme pâtisserie de Noël, entre les 15^{ème} et 16^{ème} siècles, le *turrón* s'est associé à ces fêtes, particulièrement, comme nous l'avons déjà mentionné, à Alicante et Jijona. Sa durabilité et son caractère spécial en ont fait un mets de célébration. Aujourd'hui, c'est le Conseil Régulateur qui protège les recettes traditionnelles.

S'étant répandu internationalement, c'est l'Espagne qui continue de le produire en plus grande quantité et c'est toujours là que son enracinement est, du point de vue culturel, plus profond.

Recette *Turrón*

Temps de préparation : 20 mn ; **Temps de cuisson :** 30mn ; **Temps total :** 50 mn

Ingrédients :

- 140g de miel
- 100g de Sucre
- 250g d'Amandes marcona (crues)
- 1 blanc d'œuf
- 2 feuilles d'Hostie (ou Papier azyme)

Étapes pour réaliser un touron maison :

1. Faire chauffer le miel à feu doux dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit liquide et que l'eau se soit évaporée.
2. Ajouter le sucre et remuer continuellement avec une spatule en bois jusqu'à obtenir une texture de caramel homogène.
3. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer au mélange. Le blanc donne la couleur blanche caractéristique du touron.
4. Torréfier les amandes crues à la poêle ou au four. Nous recommandons la variété marcona pour sa qualité supérieure.
5. Mélanger énergiquement les amandes torréfiées avec la préparation dans la casserole jusqu'à obtenir une pâte uniforme. C'est l'étape clé d'un touron artisanal réussi.
6. Placer une feuille d'hostie au fond d'un moule chemise de papier cuisson. Verser le mélange et l'étendre à la main ou au rouleau.
7. Ajuster l'épaisseur selon vos préférences, puis recouvrir d'une seconde feuille d'hostie. Laisser refroidir complètement.
8. Démouler délicatement et découper. Votre touron d'Alicante maison est prêt à déguster !

SECTION ITALIENNE

PANETTONE

Gâteau cylindrique de base ronde en forme de dôme. Il peut être décrit comme une pâte levée à base d'eau, de farine, d'œufs, de beurre, à laquelle on ajoute des raisins secs et des morceaux de fruits confits.

Il est compliqué d'en établir une véritable date de naissance, sa recette et sa forme étant le produit d'une évolution de plusieurs siècles. En tout cas une chose est certaine - le *Panettone* est né à Milan.

Par conséquent, pour en illustrer l'origine, nous avons choisi, parmi tant d'autres, celle qui est l'histoire la plus célèbre et qui d'une certaine façon lui confère ses lettres de noblesse.

Elle se déroule à la cour de Ludovico Sforza, duc de Milan au XV^o siècle. La légende raconte qu'à l'occasion d'un grand dîner de Noël, le cuisinier en chef, distrait, brûla le gâteau. Faute de solution, il se résolu à servir aux prestigieux convives un gâteau réalisé la veille par un simple commis de cuisine du nom de Toni. Celui-ci avait confectionné avec les ingrédients à disposition un pain pour la brigade de la cuisine. Ce dessert fut terriblement apprécié et face à l'insistance des convives demandant des informations sur le gâteau servi, le cuisinier dû avouer qu'il s'agissait du "Pan di Toni".

Après de différentes étapes qui suivent la marche du temps - il y a des auteurs qui le trouvent à l'époque des celtes (dans la tribu de Medghela - aujourd'hui Milan), ou des romains, d'autres relatent que dans les années 1200 les milanais les plus riches dégustaient déjà un ancêtre du *Panettone* - c'est en 1814 que le savant milanais Francesco Cherubini écrivit le précis de vocabulaire milanais-italien où le *panatton* - en dialecte milanais - est défini de façon pour ainsi dire officielle : "Espèce de pain décoré de beurre, de sucre et de raisins secs ou de Corinthe, habituellement confectionné sous diverses formes dans notre ville de Milan à l'occasion de Noël, et que l'on appelle le 'panatton de natal'".

Recette **PANETTONE** :

Ingédients :

- 500g farine de blé (T45)
- 160g beurre mou
- 120g fruit confit
- 12cl lait tiède
- 12cl d'eau tiède
- 1 grosse poigné de raisin secs
- 2 œufs
- 75g sucre de canne roux ou cassonade
- 2 jaunes d'œuf
- 20g beurre fondu
- 15g levure de boulanger
- 1 pincée de sel ou sel fin

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Beurrez un moule à hauts bords. Chemisez-le de papier sulfurisé en le laissant dépasser de 7 à 8 cm.
3. Délayez la levure dans le lait et l'eau tiède.
4. Dans un robot pâtissier, mélangez la farine, le sel, puis la levure. Pétrissez une minute. Ajoutez les œufs entiers un par un en pétrissant à chaque fois. Laissez reposer 30 minutes sous un torchon.
5. Incorporez les jaunes d'œufs, la cassonade et le beurre mou. Pétrissez pendant 5 min. Laissez reposer 2 heures sous un film alimentaire.
6. Incorporez les fruits confits et les raisins secs. Mélangez et versez dans le moule.
7. Laissez reposer pendant 1 heure. Faites une croix sur le dessus du panettone.
8. Badigeonnez-le de beurre fondu. Enfournez dans le bas du four pendant 40 minutes. Démoulez sur une grille.
9. Laissez refroidir.

SECTION JAPONAISE

SAKURAMOCHI

Pâtisserie traditionnelle, ou, plus exactement, un *wagashi* (和菓子) - *wa* “japonais” ; *kashi* “sucrerie” (le *k* est ici voisé en *g*) -, en opposition aux *yōgashi*, les pâtisseries occidentales, elle est composée d'un *mochi* (餅) “gâteau” rose sucrée, de pâtes de haricots rouges et couverte d'une feuille de cerisier à fleurs japonais (*sakura*), légèrement salée ; laquelle, selon le goût, peut ou non être mangée. Les *wagashi* se consomment souvent associés au thé vert et ont toute leur place au cours de la cérémonie du thé.

Il y a deux principaux types de *sakuramochi* : *Chōmeiji* et *Dōmyōji*. Le premier est celui commun dans la région de Kantō, en particulier à Tokyo. Ce type est une sorte de crêpe, faite à partir de la farine de riz gluant (*shiratama-ko*) ; l'autre est commun dans la région de Kansai, et tire son nom du temple Bouddhiste de Osaka, où les religieuses utilisent le riz gluant séché.

L'invention du *sakuramochi* est traditionnellement attribuée au quartier Mukōjima d'Edo (Tokyo) dans la deuxième année de l'ère Kyōhō (1717 apr. J.-C.), quand Shinroku Yamamoto, qui travaillait comme portier au temple Chōmei-ji depuis 1691, établi, devant le temple, un salon de thé nommé Yamamoto-ya. Le gâteau est devenu populaire et le salon reste en activité à ce jour. La recette est en grande partie inchangée depuis la période Edo.

Recette *Sakura mochi*

Pour 6 mochis

Temps de préparation : 30 min ; **Temps de cuisson :** 15 minutes environ

Matériel : Un rice cooker ou une casserole munie d'un couvercle.

Ingédients :

- 200g riz gluant
- 300g d'eau
- 50g sucre colorant rose
- 6 feuilles de cerisier saumurées
- 110g anko

1. **Préparez le riz :** d'abord lavez-le en le versant dans un bol rempli d'eau. Massez-le avec la main, puis égouttez-le bien. Mélangez-le ensuite avec le sucre, l'eau et le colorant (le dosage va dépendre du colorant choisi). Versez dans le rice cooker, et lancez en cuisson classique. Selon le type de colorant, il peut être Lorsque le riz est cuit, versez dans un bol et mélangez délicatement le riz à l'aide d'une spatule à riz ou d'une maryse si vous n'avez pas.
2. **Divisez l'anko** en 8 portions, et roulez chacune entre vos mains pour former des boules. Faites tremper les feuilles de cerisier dans un bol d'eau.
3. **Pesez 40g de riz**, saisissez dans vos mains humides et aplatissez-le en rond. Déposez au centre la noix d'anko, et refermez autour le riz. Déposez sur une assiette, et procédez de même pour les 5 autres.
4. **Séchez légèrement** chaque feuille de cerisier dans un torchon plié en deux. Déposez à plat, côté nervuré vers l'extérieur, et déposez une boule de riz à la base, repliez la feuille par-dessus.

Dégustez sans attendre. Vous pouvez préparer les boulettes de riz quelques heures à l'avance en les conservant dans une boîte munie d'un couvercle. Les feuilles en revanche sont à disposer au dernier moment.

SECTION NORVÉGIENNE

KRANSEKAKE

Le gâteau des cercles, ou des anneaux, parfois appelé aussi de la couronne ou de la tour (tårnkake), est un gâteau traditionnel norvégien et danois, cuit au four sur des amandes, du sucre et du blanc d'œuf. Le gâteau a la forme d'une tour conique de 18 anneaux de différentes tailles, avec du glaçage, empilés les uns sur les autres. Il est souvent orné de petits drapeaux. Bien qu'il soit fréquemment présent lors des mariages, de Noël et des baptêmes, il prend un caractère spécial pendant la fête nationale du 17 mai, où il à la fois représente la célébration de l'unité et illustre des siècles de tradition de pâtisserie.

Ses origines sont étroitement liées à la Norvège du 18^{ème} siècle, lorsque des techniques de cuisson raffinées ont commencée à se répandre à travers la Scandinavie.

À cette époque, parce que les amandes étaient encore très chères, la présence de ce gâteau riche en amandes dans une fête est devenue un moyen pour les gens d'afficher leur richesse. Au 19^{ème} siècle le *Kransekake* devient incontournable dans toutes les maisons.

L'idéal *Kransekake* est dur au toucher tout en restant doux et moelleux lorsqu'il est mangé. Il est servi en séparant les anneaux individuels et en les cassant en morceaux plus petits ; le danger principal tient à ce qu'il commence souvent à pencher lentement d'un côté jusqu'à ce qu'il bascule dans un tas moins élégant.

Comme curiosité nous pouvons ajouter que le plus grand *Kransekake* du monde a été cuit en 2006 par le supermarché Coop à Oslo, pour célébrer son 100^e anniversaire. Le gâteau mesurait 13.17 mètres de haut et était fait à partir de plus de 700 kilogrammes de pâte.

Recette KRANSEKAKE :

Temps de préparation : 60 minutes ; **Temps de cuisson :** 120 minutes

Ingredients Pour 18 anneaux : 500 g d'**amandes** non mondées (avec la peau). Vous pouvez aussi utiliser de la poudre d'amandes; 500 g de sucre glace; 1 cuillère à soupe de farine; 4 blancs d'oeuf; 1 pincée de sel.

Pour le glaçage : 1 blanc d'oeuf ; 200 g de sucre glace ; 1/2 citron

Instructions :

1. Versez les amandes dans le bol du robot et mixez-les finement afin d'obtenir une poudre. Procédez par petites quantités et ne mixez pas trop fort sinon le gras va ressortir. Tamisez le sucre glace et la farine dans un saladier puis ajoutez la poudre d'amandes préalablement réalisée (ou la poudre d'amandes achetée, cela fonctionne aussi). Mélangez.

2. Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec la pincée de sel et incorporez délicatement cette préparation à celle à base d'amandes. Remuez doucement.

3. Préchauffez le four à 200°C (chaleur statique).

4. Roulez des boudins de pâte sur des plaques de cuisson antiadhésives : 1 cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre pour la première, 1 cm d'épaisseur et 7 de diamètre pour la seconde, 1 cm d'épaisseur et 8 cm de diamètre pour la 3 è etc. On agrandit d'1 cm le diamètre à chaque nouveau cercle. Si vous utilisez un moule, huilez-le au préalable.

5. Faites-les cuire une douzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à doré. Attention ils durcissent en refroidissant. Ne les laissez donc pas cuire trop longtemps. Procédez ainsi jusqu'à ce que tous les anneaux soient cuits. Laissez refroidir.

Mélangez 200 g de sucre glace préalablement tamisé, le blanc d'oeuf et le jus d'1/2 citron jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Versez le glaçage dans une poche à douille.

Glaçage Royal :

Mélangez 200 g de sucre glace préalablement tamisé, le blanc d'oeuf et le jus d'1/2 citron jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Versez le glaçage dans une poche à douille.

Montage du Kransekake :

Déposez le plus grand anneau sur un plat à gâteau, dessinez des motifs en zigzag avec le glaçage. Puis, posez l'anneau suivant (collez avec un peu de glace royale), décorez-le, etc. et procédez ainsi jusqu'au dernier. Trop beau non ?

Bon appétit !

SECTION NÉERLANDAISE

BANKETSTAAF

C'est une pâtisserie traditionnelle composée de pâte feuilletée remplie de pâte d'amande. Elle est parfois badigeonnée avec de la confiture de fruits et garnie de cerises ou d'amandes sur le dessus. Elle est généralement préparée pendant les festivités de Noël et il est recommandé de la saupoudrer avec du sucre en poudre et de la servir tranchée, accompagnée d'une tasse de café.

Cette délicatesse en forme de bûche orne les tables néerlandaises depuis des siècles, avec ses origines remontant à l'époque médiévale, quand les amandes étaient considérées comme des ingrédients de luxe réservés aux occasions spéciales. Elle a évolué dans les boulangeries néerlandaises au cours du 17^{ème} siècle, coïncidant avec l'âge d'or des Pays-Bas, lorsque le commerce commençait à apporter des ingrédients exotiques dans les cuisines européennes. Le *Banketstaaf* a, en plus, obtenu une reconnaissance internationale grâce à l'immigration néerlandaise, particulièrement en Amérique du Nord et en Indonésie.

Les familles néerlandaises préparent traditionnellement plusieurs bûches pendant la saison des fêtes. Elles les partagent avec les voisins et les amènent aux réunions de famille.

La forme de ce gâteau évoque immédiatement la bûche de Noël, s'inscrivant ainsi dans une tendance de transformation urbaine d'une tradition qui se perd dans la nuit des temps. La coutume originale de brûler une bûche de Noël (une coutume qui est, elle-même, une christianisation d'anciens rituels païens) s'est fixée aujourd'hui sur la confection de ce type de gâteau.

Que ce soit par le crépitement d'un vrai feu ou par la jouissance partagée d'un dessert festif, le *Banketstaaf* continue de rassembler les gens pour célébrer les liens familiaux et l'amitié.

Recette *Banquetstaaf*

Ingrédients

- 200 g de pâte feuilletée faite maison ou achetée
- 400 g de pâte d'amande faite maison (ou achetée)
- 250 g d'amandes
- 250 g de sucre
- Zeste d'1/2 citron
- 1 oeuf

Instructions :

1. Préparez la pâte d'amande : Hachez les amandes blanches, le sucre, le zeste de citron finement. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en 2.
3. Mélangez l'œuf et 400g de pâte d'amande puis roulez la en longueur pour obtenir 2 bandes de 32-34 cm.
4. Déposer les rouleaux obtenus au milieu de chaque morceau de pâte feuilletée.
5. Roulez la pâte feuilletée bien autour de la pâte d'amande.
6. Laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur puis badigeonnez avec un œuf battu.
7. Cuire 25 à 35 minutes à 200C.

SECTION POLONAISE

MAKOWIEC

Il est officiellement appelé *Strucla Makowa*. *Strucla* est une pâte à base de levure roulée remplie d'une garniture sucrée de graines de pavot. Une alternative de remplissage est la pâte de noix ou de châtaignes hachées. Le fromage fermier sucré, les amandes, les pommes ou la confiture sont aussi, parfois, utilisés. C'est l'un des desserts polonais les plus populaires.

En Pologne les graines de pavot sont un ingrédient essentiel depuis le Moyen Âge. Leur utilisation est profondément enracinée dans les traditions slaves et symbolise la prospérité, la fertilité et la bonne chance. Ce gâteau est devenu populaire en Pologne au cours des 17^{ème} et 18^{ème} siècles, lorsque la cuisine polonaise a commencée à incorporer des éléments d'autres traditions culinaires européennes. Cependant, la recette polonaise a développée des caractéristiques uniques, telles que l'utilisation de miel et de fruits confits dans la garniture.

La préparation du *Makowiec* est très laborieuse, ce qui renforce sa place en tant que dessert réservé aux grandes occasions. Sa pâte est soigneusement enroulée autour de la garniture de graines de pavot, créant son motif en spirale très caractéristique. Dans de nombreuses familles sa préparation reste une tradition intergénérationnelle. Il n'est alors pas seulement un symbole des fêtes polonaises, mais aussi un emblème de la riche histoire culinaire du pays.

Recette Makowiec Zawijany – Brioche roulée au pavot

Ingédients pour la pâte levée : 500 g de farine de blé ; 100 g de beurre ; 100 g de sucre ; 2 jaunes d'œufs ; 140 à 180 ml de lait ; 40 g de levure fraîche ou 12 g de levure sèche.

Ingédients pour la garniture au pavot et le glaçage : 600 g de fars de pavot (voir comment préparer la farse de pavot) ; 3 blancs d'œufs ; 150 ml de glaçage blanc ; 1 c. à soupe de graines de pavot ; Raisins, noix.

Préparation de la pâte :

1. Faire chauffer doucement le lait, le beurre et le sucre jusqu'à ce que le beurre fonde. Laisser tiédir (environ 40°C) ; 2. Dans un grand bol, mélanger les jaunes d'œufs avec la levure. Ajouter le mélange lait-beurre tiédi ; 3. Incorporer la farine tamisée et pétrir 5 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple ; 4. Couvrir d'un linge et laisser lever 1 h 30. La pâte doit doubler ou tripler de volume.

Préparation de la garniture au pavot : 1. Ajouter les blancs d'œufs montés en neige souple à 600 g de masse de pavot et mélanger délicatement ; 2. Si la masse de pavot toute prête est trop humide, la faire dessécher quelques minutes à la poêle avec une noisette de beurre avant d'ajouter les blancs d'œufs.

Façonnage du makowiec : 1. Déposer la pâte levée sur le plan de travail (inutile de fariner) ; 2. L'étaler en un rectangle de 1 à 1,5 cm d'épaisseur ; 3. Répartir uniformément la garniture au pavot. ; 4. Rouler la pâte en un long boudin ; 5. Déposer le rouleau sur du papier cuisson et l'envelopper en laissant environ 1 cm de jeu pour éviter qu'il ne s'étale à la cuisson ; 6. S'il est trop long pour votre four, couper en deux rouleaux.

Cuisson : 1. Cuire 40 minutes à 180°C chaleur tournante ou 190°C chaleur traditionnelle ; 2. Après cuisson, entrouvrir la porte du four pendant 15 minutes ; 3 Laisser refroidir sur une grille, puis glacer et parsemer de graines de pavot ou de sucre glace.

Fars de pavot :

Portion totale : environ 1300 g de masse ; **Temps de préparation :** 30 minutes ; **Régime :** sans gluten, végétarien

Ingédients : Base : 500 g de pavot bleu sec (*ou 350 g de pavot déjà moulu*) ; 50 g de raisins secs ; 70 g de noix (noix ou pacanes) ; 100 g d'écorces d'orange confites ; 4 c. à s. de miel (env. 80 g) ; 100 g de sucre (ex. sucre de canne) ; 20 g de beurre.

Préparation : Préparer le pavot : Si vous utilisez du pavot entier : 1. Verser les 500 g de pavot dans une casserole ; 2. Ajouter 3 verres d'eau et porter à ébullition ; 3. Cuire encore 5 minutes à feu très doux ; 4. Verser le tout sur une grande passoire fine et laisser égoutter 20 minutes, jusqu'à ce que l'excédent d'eau soit éliminé. Le pavot entier ainsi égoutté ne nécessite généralement pas d'être pressé dans une étamine.

Astuce – Pavot moulu : Utiliser 350 g. Le couvrir d'eau bouillante, laisser refroidir, puis presser fortement dans un linge propre pour retirer le maximum d'eau. Pas besoin de le moudre ensuite.

Moudre le pavot : 1. Le pavot légèrement refroidi doit être passé au hachoir (grille fine) ; 2. Parfois un double passage est nécessaire, mais un seul peut suffire ; 3. Préparer les fruits secs et les noix.

Pendant le refroidissement du pavot : 1. Mélanger les 100 g d'écorces d'orange confites ; 2. Préparer 50 g de raisins secs ; 3. Hacher grossièrement 70 g de noix (noix, pacanes...).

Astuce : Les raisins peuvent être remplacés par : dattes hachées ; figues moelleuses ; baies de goji ; mûrier blanc séché ; cranberries.

Mélanger la masse de pavot : Dans une grande casserole : 1. Déposer le pavot moulu ; 2. Ajouter : 4 c. à s. de miel (80 g), 100 g de sucre, 20 g de beurre, les noix hachées, tous les fruits secs préparés ; 3. Faire chauffer à feu très doux en mélangeant jusqu'à ce que : le beurre fonde, la masse devienne homogène (Cette étape ne doit pas dépasser 5 minutes).

Conseils de conservation : préparer plusieurs portions et conserver au congélateur jusqu'à 1 an ou 7 jours au frigo.

SECTION PORTUGAISE

BOLO-REI

Littéralement le Gâteau-Roi, c'est un gâteau de forme ronde, avec un trou au milieu. Il est fait de pâte sucrée levée, mélangée avec du zeste de citron et d'orange, un peu de vin de Porto, des fruits confits et des noix. Au-dessus il est décoré encore avec des fruits confits et du sucre en poudre. Quand il est cuit dans sa forme la plus fantaisiste il est surmonté d'une couronne de nougat (faite de caramel et d'amandes) et de filets d'œufs (des œufs tirés en fines mèches et bouillis dans du sirop de sucre).

L'ancêtre direct de ce gâteau est français. Au temps du roi Louis XIV il était présent lors des fêtes de Noël et du Nouvel an. Il est important de préciser que ce n'est pas via la *galette des rois* qu'il est arrivé au Portugal. Le Gâteau-Roi portugais s'inspire de la recette confectionnée plus au sud, dans la région de Toulouse.

Son introduction au Portugal, d'après ce que l'on tient pour sûr, s'est faite aux alentours de 1870, à la *Confeitoria Nacional*, une pâtisserie historique au cœur de Lisbonne. Ce gâteau est devenu, depuis, très populaire, non seulement à Lisbonne mais dans tout le pays, et beaucoup d'autres pâtisseries ont commencé à le préparer pour les fêtes de Noël. Il a survécu la chute de la monarchie en 1910, lorsque les républicains ont fait de leur mieux pour le renommer.

Parallèlement à cet héritage, relativement récent, le *Bolo-Rei* renferme encore d'autres éléments qui remontent considérablement dans le temps. Une fève et un petit cadeau métallique ou en céramique cachés dans la pâte en témoignent. La fève tient d'une tradition connue : les romains avaient pour habitude de voter avec des fèves celui qui, pendant les Saturnales, serait considéré comme le roi de la fête, surnommé le Roi de la Fève (aujourd'hui encore, celui qui reçoit la partie de gâteau où se trouve la fève est le Roi et doit payer le *Bolo-Rei* de l'année suivante). Le petit objet, qui avait déjà été une pièce de monnaie, semble se rapporter au culte des morts, dans le sens où le défunt pourrait ainsi payer le droit de revenir. L'influence de l'Église de Rome durant le Moyen Age a déterminé la création du jour des Rois, raison pour laquelle la présence de ce gâteau est devenue aussi incontournable le jour de l'Épiphanie.

Recette *Bolo Rei* :

Ingédients 8 pers :

Pour la dorure : Sucre en grains ; Œuf(s) 1 ; Farine 750 g ; Levure fraîche boulangère 30 g ; Beurre 150 g ; Sucre en poudre 150 g ; Fruit confit(s) 150 g ; Fruit(s) séché(s) 150 g ; Œuf(s) 4 ; Orange(s) 1 ; Citron(s) 1 ; Vin 10 cl ; Sel 1 c. à café ; Fève(s).

Préparation :

ÉTAPE 1 : La veille, versez les fruits confits et les fruits secs dans un bol. Couvrez avec le porto et faites mariner l'ensemble pendant une nuit.

ÉTAPE 2 : Émiettez la levure fraîche dans un bol et dissolvez-la avec 10 cl d'eau tiède. Ajoutez 2 c. à soupe de farine. Faites reposer le mélange pendant environ 30 minutes. Pendant que la levure repose, versez le beurre mou dans un saladier. Prélevez le zeste de citron et d'orange et ajoutez-les dans le saladier contenant le beurre. Versez les œufs un à un en battant bien la préparation entre chaque ajout.

ÉTAPE 3 : Ajoutez le mélange à base de levure ainsi que le reste de farine et le sel. Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène et légèrement élastique. Égouttez les fruits secs et confits macérés puis ajoutez-les à la pâte à brioche. Formez une boule de pâte. Disposez-la dans un saladier et couvrez-le d'un linge propre légèrement humide. Laissez reposer la pâte pendant quelques heures jusqu'à ce qu'elle double de volume.

ÉTAPE 4 : Formez une couronne. Placez les deux fèves dans la galette. Disposez la galette sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Laissez à nouveau reposer la pâte pendant 1 heure environ.

ÉTAPE 5 : Fouettez légèrement le jaune d'œuf. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la couronne de dorure. Saupoudrez de sucre en grains et décorez avec quelques fruits confits. Enfournez la galette pendant environ 30 minutes (four préchauffé à 180°C). Lorsque la brioche est bien dorée, sortez-la du four et faites-la tiédir avant de la déguster.

ASTUCES

Si vous n'aimez pas le porto ou que vous souhaitez réaliser cette galette avec des enfants, remplacez l'alcool par de l'eau de fleur d'oranger par exemple. Le résultat sera tout aussi savoureux. Petits et grands pourront donc se régaler avec plaisir !

SECTION RUSSE

MEDOVIK

Aussi appelé gâteau au miel, c'est un dessert traditionnel russe apprécié pour la richesse de sa saveur et sa texture unique. Il se présente en couches lumineuses et aérées de gâteau éponge séparées par un remplissage de crème fraîche. Ce qui le rend spécial c'est exactement cette combinaison délicieuse de miel et de crème, qui fait de chaque bouchée un exemple d'équilibre entre la douceur subtile du miel et la texture crémeuse de la garniture.

Selon la tradition russe, le *Medovik* aura vu le jour au 19^{ème} siècle, de la main d'un jeune chef qui cherchait à impressionner l'impératrice Élisabeth Alexeïevna, femme de l'empereur Alexandre Ier. L'histoire raconte que l'impératrice ne pouvait pas supporter le goût du miel, ou n'importe quel plat fait avec. Un jour, un jeune confiseur de la cuisine impériale, ignorant de cette aversion, cuit un nouveau gâteau avec du miel et de la crème aigre épaisse. Étonnamment, inconsciente de la teneur, l'impératrice en est immédiatement tombée amoureuse. Nous ne pouvons cependant pas manquer de dire que, malgré cette histoire, le *Medovik* n'est pas mentionné dans aucun des livres de cuisine russes du 19^{ème} siècle ; c'est pendant l'ère soviétique que ce gâteau a gagné son immense popularité. Aujourd'hui, il en existe de nombreuses variations : avec du lait concentré, de la crème au beurre ou de la crème anglaise.

Recette MEDOVIK

Ingédients :

Biscuit : 3 œufs ; 1 pincée sel ; 180g sucre ; 150g miel ; 90g beurre ; 1.5 c. à café bicarbonate de soude alimentaire ; 630g farine.

Crème : 400ml crème liquide entière froide, à au moins 30% de MG ; 1c. à soupe extrait de vanille (2 sachets de sucre vanillé) ; 800g crème fraîche épaisse entière, à au moins 30% de MG.

Préparation :

1. La veille, préparer les biscuits. Dans une casserole (avec un fond épais de préférence), ajouter tous les ingrédients, sauf la farine. La placer sur un feu doux (7/14 chez moi) et cuire pendant quelques minutes, en mélangeant constamment avec un fouet, jusqu'à ce que le beurre et le sucre fondent complètement et que le mélange blanchisse et commence à mousser. Retirer du feu.
2. Verser de suite le mélange dans un grand bol et tamiser dedans la farine. Mélanger à la maryse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, qui sera moelleuse, mais ne va plus coller à la maryse. Couvrir et entreposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°C, chaleur statique. Préparer 2 plaques avec du papier sulfurisé. Sur un plan de travail fariné, faire un boudin avec la pâte et la découper en 11 parts égales. Faire des boules. Les couvrir avec du papier film tout le long du travail, pour que la pâte ne sèche pas.
4. Étaler une boule, sur un pan de travail légèrement fariné, pour obtenir un rond un peu plus grand que 20 cm de diamètre. A l'aide d'une assiette, découper de suite un cercle de 20 cm. Écarter les bords, et les plier en 4, en les superposant - ils serviront pour la finition. Ou ramasser les bords et faire une seule bande, pour que la pâte ne soit pas trop fine et pas trop cuite au final.
5. Enfourner et cuire pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit doré. Pendant ce temps, préparer le biscuit suivant. La pâte se travaille très facilement. Si le biscuit gonfle un peu lors de la cuisson, de suite après la sortie du four, appuyer dessus avec un couvercle pour faire sortir les bulles d'air. Ou encore piquer les biscuits suivants à la fourchette pour qu'ils ne gonflent pas. Mais je n'ai pas eu besoin.
6. Laisser chaque biscuit refroidir jusqu'à la cuisson du suivant, puis on peut les superposer. Si vous ne montez pas le gâteau de suite, une fois les biscuits cuits et refroidis, les envelopper avec du papier film et les conserver à température ambiante (jusqu'à 3 jours). Mixer les restes des biscuits en une poudre fine. Elle nous servira pour la couverture de gâteau.
7. La veille, préparer la crème. Dans un bol, monter la crème liquide froide en chantilly avec l'extrait de vanille et le sucre glace. Ajouter la crème fraîche épaisse et mixer encore un peu pour homogénéiser la préparation. Les pales du mixeur doivent former des dessins à la surface comme pour une chantilly. Ne pas mixer trop longtemps, pour que la crème ne tranche pas.
8. La veille, monter le gâteau. Tartiner chaque biscuit avec environ 3 cuillères à soupe de crème, en les superposant. Garder un peu de crème et à la fin, couvrir avec le pourtour du gâteau. Couvrir généreusement les bords et la surface du gâteau avec la poudre de biscuits, en la faisant adhérer à la maryse.
9. Entreposer le gâteau pendant une nuit au réfrigérateur.

SECTION SUÉDOISE

KANELBULLARS

Les pains ou les brioches à la cannelle sont faits avec une pâte riche et beurrée qui est souvent parfumée à la cardamome et remplie avec du beurre, du sucre et de la cannelle. Ils peuvent être façonnés de diverses manières - ils se présentent, le plus souvent, roulés ou spiralés - et sont saupoudrés avant la cuisson avec du sucre perlé ou du sucre de cardamome. Ils sont généralement consommés lors d'une pause-café, ou *fika*, et accompagnés, cela va sans dire, de café.

Il nous est possible d'affirmer avec confiance, à l'égard de ses origines, que le roi Gustav Vasa (1496-1560) était un passionné et un ambassadeur de la cannelle et qu'il s'est assuré que les suédois en avaient accès. Dans la pâtisserie, la cannelle est utilisée depuis les années 1600 et est devenue de plus en plus commun. La brioche à la cannelle, cependant, n'existe réellement que depuis environ 1920, lorsque la fin de la première guerre mondiale a permis aux gens de se procurer certains ingrédients et marchandises. Tout de même, elle n'a commencé à gagner en popularité avant les années 1950, quand le beurre est devenu un produit bon marché. C'est alors que vraiment et définitivement s'ancre la célébrité des *Kanelbullars*.

Sa renommée au fil du temps est devenue telle que depuis 1999 une journée nationale leur a été consacrée - *Kanelbullens Dag*, célébrée, chaque année, le 4 Octobre.

Les brioches à la cannelle, douces et aromatiques, sont aujourd'hui considérées un trésor culinaire de la pâtisserie Suédoise et un véritable délice pour les amateurs de cannelle.

Recette Kanelbullar :

Temps de préparation : 150 minutes ; **Temps de cuisson :** 15 minutes

Ingrédients pour environ 15 :

Pour la pâte : 75 g de beurre mou ; 250 ml de lait; 25 g de levure fraîche de boulanger; 1/4 cuiller à café de sel ; 1 cuiller à café de cardamome; 100 g de sucre en poudre (0,75 dl) ; 460 g de farine (6,5 dl).

Pour la farce : 50 g de beurre ; 50 g de sucre ; 1 cuiller à café de **cannelle** ; sucre en grains.

Préparation :

1. Mettez la levure fraîche dans un peu de lait prélevé sur les 250 ml. Mélangez ensuite tous les ingrédients de la pâte et pétrissez ((à la main, au robot, ou à la machine à pain) jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Laissez ensuite lever à température ambiante pendant environ 2 heures (ou jusqu'à ce que la pâte double de volume).
2. Faites fondre le beurre. Mélangez-le avec le sucre et la cannelle. Coupez la pâte en 2 morceaux de même poids et étalez chaque morceau de manière à obtenir un rectangle. Tartinez chaque rectangle avec la préparation à base de sucre, beurre et cannelle, puis roulez la pâte.
3. Coupez ensuite dans chaque rouleau des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez lever à nouveau jusqu'à ce que les kanelbullars doublent de volume (une trentaine de minutes environ).
4. Préchauffez votre four à 190 °C. Saupoudrez vos Kanelbullar de sucre en grains et enfournez pour 12 à 15 minutes.
5. Laissez ensuite refroidir sur une grille.

