

Biscuit de Savoie de ma Grand-Mère

Pour 1 biscuit de Savoie :

- **6 œufs**
- **250 g de sucre en poudre**
- **150 g de farine tamisée**
- **50 g de fécule de pomme de terre tamisée**
- **1 citron non traité**
- **1 cuillère à soupe de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Zester le citron entièrement puis presser la moitié.
4. Mélanger 50 g de sucre en poudre avec les zestes et le jus de citron.
5. Monter les blancs en neige bien fermes avec 100 g de sucre en poudre, à incorporer à 3 fois.
6. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les derniers 100 g de sucre en poudre ainsi que la fleur d'oranger.
7. Ajouter le mélange zestes et jus de citron/sucre.
8. Verser le mélange de farine et de fécule, petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
9. Incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
10. Verser la pâte dans un moule adapté et généreusement beurré.
11. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut bien laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Ultra moelleux et fondant en bouche, il se dégustera avec une crème anglaise ou encore une crème dessert !
Il se conservera à merveille dans une boîte hermétique. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Les Zézettes de Sète

Pour une trentaine de Zézettes :

- **550 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre en poudre**
- **15 cl (ou 150 g) de muscat (de Frontignan de préférence pour garder l'authenticité de la recette)**
- **15 cl (ou 150 g) d'huile d'olive**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à café d'extrait ou poudre de vanille**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure.
4. Verser petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Découper un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
6. Rouler le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Renouveler les opérations jusqu'à remplir la plaque.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt ! ☐

☐ Laisser refroidir les Zézettes à la sortie du four avant dégustation. Idéales pour l'heure du café ou du thé, elles se feront dévorer en un éclair ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Fouace ou Couronne des Rois

Pour une fouace de 6/8 personnes :

- **280 g de farine (tamisée)**
- **85 g de lait (ou 85 ml)**
- **75 g de beurre mou**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **1 œuf**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **2 cuillères à soupe de sucre (ou 4 si vous n'avez pas de miel)**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (ou 1 suivant les goûts)**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **sucre en grains**
- **1 fève**

Les premières étapes se préparent la veille de la cuisson :

1. Faire tiédir le lait puis y ajouter le miel et la levure de boulanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous (environ 10 minutes).
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter tous les ingrédients + la préparation lait/levure/miel et sauf le beurre. Pétrir une quinzaine de minutes.
3. Ajouter d'une traite le beurre puis pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé au pâton (environ 20 minutes).
4. Former une boule avec la pâte et la disposer dans un saladier.
5. Laisser pousser à température ambiante et à découvert pendant 1h.
6. Rompre la pâte en appuyant avec le dos de la main dessus pour libérer les gaz de la levure afin d'éviter un goût trop prononcé de celle-ci.
7. Filmer le saladier puis mettre au frigidaire, dans la partie la moins froide pendant toute une nuit.

Le lendemain :

8. Sortir le pâton du frais, le pétrir légèrement en ajoutant la fève.
9. Former une boule puis l'aplatir. A l'aide du coude, percer au centre le pâton puis l'étendre jusqu'à obtenir une belle couronne.
10. Disposer celle-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis laisser pousser pendant 2h à découvert et à température ambiante.
11. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait l'ensemble de la couronne puis saupoudrer de sucre en grains.
12. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
13. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'elle bien dorée : c'est prêt ! ☐

☐ Cette superbe fouace, célèbre et incontournable lors de la fête de l'Épiphanie, elle se dégustera à l'heure du café ou bien pour le déjeuner. ☐

Il est possible d'incorporer à la pâte avant cuisson des fruits confits comme des oranges, des citrons... mais encore des pépites de chocolat ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâte à Crêpes de ma Grand-Mère

Pour une vingtaine de crêpes :

- **250 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 cuillère à soupe de sucre en poudre**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 cl de bière ou de cidre**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à soupe de rhum**

1. Dans un saladier, verser la farine et le sucre ainsi que le lait et la bière.
2. Ajouter le reste des ingrédients : les œufs, l'huile, la fleur d'oranger et le rhum.
3. Mixer le tout jusqu'à avoir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Couvrir le saladier, laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 1 heure avant la réalisation des crêpes : c'est prêt ! ☐

☐ Il ne vous reste plus qu'à faire cuire vos crêpes, en pensant à bien huiler votre poêle bien chaude. ☐
Laissez libre cours à votre imagination pour la garniture : confiture, miel, sucre, pâte à tartiner... ! ☐

→ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

