

Niflettes de la Toussaint (Provins)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs + 1 jaune
- 70 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Préparez la crème pâtissière : dans un saladier, battez les 2 jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et le lait progressivement.

Versez dans une casserole et faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Dès que la crème commence à frémir, retirez du feu et laissez refroidir.

Déroulez les pâtes et à l'aide d'un petit verre type liqueur découpez des ronds.

Sur un papier sulfurisé, mettez 2 disques l'un sur l'autre et pressez au centre pour former un creux. Badigeonnez de jaune d'œuf et déposez une cuillère à café de crème pâtissière.

Renouvelez l'opération et enfournez les Niflettes pendant environ 15 minutes.

Panaillets de la Toussaint

Toujours employer des agrumes non traités après récoltes car les agrumes de tables sont très souvent "cirés", par les exportateurs avec des cires à base de pétrole. C'est une recette traditionnelle des alentours de Barcelone.

8 Personne(s)

2 h

30 min

Ingrédients

500 g de pommes de terre

500 g de sucre cristal

500 g de poudre d'amande

Zeste d'un citron ou 1 orange non traité après récolte

2 jaunes d'œufs

1 grande quantité de pignons de pin

Préparation

- 1 Lavez le citron ou l'orange sous le robinet. Râpez le zeste et mettez de côté.
- 2 Pelez les pommes de terre, lavez et mettez à bouillir 20 min dans une casserole sans sel.
- 3 Dans un saladier, écrasez à la fourchette la pomme de terre égouttée (sans eau).
- 4 Versez le zeste dans les pommes de terre. Versez le sucre peu à peu dans le mélange chaud ou il se liquéfie.
- 5 Versez la poudre d'amande dans le saladier, le mélange reprend de la consistance.
- 6 Mélangez les jaunes d'œufs avec une goutte d'eau. Versez les pignons de pin dans une assiette.
- 7 Faites des boules de pâte et roulez-les dans les pignons, en essayant de les faire adhérer.
- 8 Badigeonnez les boules de jaune d'œuf. Mettez au four à th.7 (200°C) et faites sécher le jaune d'œuf.
- 9 Ces confiseries se conservent 15 jours dans une boîte sèche.
- 10 Attendez avant de les ranger, qu'ils soient froids, pour éviter la formation de vapeur d'eau dans la boîte.