

A Noël, nous aimons les beaux et bons gâteaux !

Gâteau rose aux biscuits de Reims

Ingrédients :

16 biscuits de Reims environ selon le moule
500 g de pommes
1 boîte d'abricots au sirop
sucre semoule
100 g de beurre
1 dl de crème fraîche
2 c.à.s de rhum
un moule à cake



Préparer séparément une compote de pommes et une d'abricots. Les mélanger une fois cuites.

Goûter et sucrer à son goût. Ajouter la crème fraîche et le rhum. Bien mélanger.

Bien beurrer le dos des biscuits de Reims (en réserver quelques-uns sans beurre pour fermer le gâteau) et tapisser le fond et les bords du moule à cake (beurre contre les parois).

Verser le mélange de compotes jusqu'à 1 cm du haut des biscuits puis recouvrir de biscuits non beurrés.

Mettre à four chaud - thermostat 7 - pendant 20 mn.

Laisser bien refroidir et mettre au réfrigérateur. Servir froid avec éventuellement un peu de crème fraîche sucrée.

Bonne dégustation !

Michèle Campana
Jardiniers en Essonne

Gâteau de marrons

(à préparer à l'avance)

Ingrédients :

1 grosse boîte de purée de marrons **de préférence non sucrée** (FAUGIER)

150 g de sucre (si la crème de marrons n'est pas sucrée)

200 g de chocolat dessert

4 bouchons de bouteille de Cointreau ou rhum

un moule à cake

Pour le démouler plus facilement tapisser le moule à cake de film alimentaire (car ce gâteau ne cuit pas).

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau ou de beurre.

Dans un saladier vider la boîte de crème de marrons. Si la crème de marrons n'est pas sucrée, ajouter le sucre (sinon ne pas en mettre) puis le chocolat fondu.

Remuer le tout, verser dans le moule à cake tapissé et mettre au réfrigérateur.

Pour la présentation : avec une fourchette imiter l'écorce d'une buche avec ses nœuds.

Il se conserve très bien plusieurs jours.

Servir nature ou avec des tranches d'oranges (tranches fines) ou une crème anglaise.

Bonne dégustation !



Michèle Campana
Jardiniers en Essonne

Bûche aux épinards, saumon et fromage à l'ail et fines herbes.

Ou comment faire manger des épinards à toute la famille, même à Noël

Préparation 45 mn, cuisson au four à 200° (recette simple et rapide)

Ingrédients :

- 500g d'épinards surgelés hachés (ou frais, cuits, hachés),
- 1 fromage frais, ail et fines herbes type Boursin (une grosse boîte)
- 6 tranches de saumon fumé (ou de truite fumée)
- 5 œufs
- poivre, sel fin
- une plaque rectangulaire 30x40 cm, papier sulfurisé, spatule ...

Préparation :

1 Préchauffer le four à 200°. Egoutter les épinards

2 Battre les œufs en omelette dans un saladier, ajouter les épinards, poivrer et saler très légèrement

3 Verser sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four pendant 20 mn

4 Vérifier que l'omelette est ferme et sortir la plaque, puis mettre la feuille de papier sur le plan de travail, laisser refroidir quelques minutes

5 Recouvrir de Boursin avec la spatule, disposer les tranches de saumon à la manière d'un puzzle, rouler assez serré en s'aidant de la feuille de papier

6 Disposer la bûche sur une feuille de film alimentaire, l'envelopper en serrant et mettre au réfrigérateur au moins deux heures. Peut se faire la veille.

Enfin décorer à votre goût : tranches de citron, tomates en saison, œufs de truite...
Servir avec une petite sauce : crème liquide + jus de citron+ baies roses par exemple.

Bon appétit



Brigitte Jaunet
Jardiniers en Essonne