AVEC ODETTE MORIN

pourleplaisirdupalais@hotmail.com www.journaldeprevost.ca

Douceurs des fêtes

Que cela nous plaise ou non, le temps des fêtes est de retour. Nombreux sont ceux qui se passeraient du côté commercial de la chose et j'en suis, mais en ce début d'hiver, on aura quand même envie de fraterniser avec parents et amis, autour d'une table bien garnie.

Même si l'on ne confectionne plus les montagnes de biscuits, les tartes à la douzaine, les gâteaux aux fruits et beignes d'antan, on peut quand même se faire quelques petites douceurs. Une des recettes que je vous propose est un gâteau au fromage sans croûte, rehaussé de fruits séchés qui ont macéré dans un petit jus délicieux, ceux-ci remplacent, avantageusement les fruits confits du commerce, donc on peut les utiliser dans les gâteaux aux fruits, les brioches et autres recettes. J'ai été inspirée par une recette italienne traditionnellement servie à Pâques, la « pastiera napoletana », une tarte à la ricotta agrémentée de fruits confits. Mon gâteau a été testé par quelques « cobayes » volontaires et il a fait l'unanimité. L'autre recette est un classique à Noël chez moi, la gélatine aux clémentines. Un dessert rafraîchissant, tout en légèreté, qui aide à faire passer les repas soit trop copieux ou trop lourds. Cette gelée accompagne à merveille plusieurs variétés de pâtisseries et les mignardises au chocolat.

Gâteau au fromage et aux fruits macérés au Grand Marnier

• Fruits macérés

Ingrédients:

- Abricots, raisins, ananas, papaye, canneberges, mangue, séchés, en petits dés, au choix en mélange, 2 tasses (450 ml)
- Zeste d'orange et de citron, haché très finement, 1 cuil. à thé (5 ml) de chacun
- Gingembre frais râpé, 1 cuil. à thé (5 ml)
- Sirop d'érable, 2 cuil. à soupe (30 ml)
- Grand Marnier ou autre liqueur (Cointreau, Triple Sec, Brandy, Amaretto, Limoncello) 2 cuil. à soupe (30 ml)

Préparation : Mélangez tous les ingrédients et laissez macérer pendant toute une nuit au frigo (ou au moins 5 heures), remuez deux ou trois fois. Au moment d'utiliser la préparation, égouttez l'excès de liquide (s'il en reste) et gardez-le pour l'ajouter au sirop aromatisé aux agrumes. N'oubliez pas que plus les fruits vont tremper, plus ils vont grossir, alors vous pourriez les couper en plus petits morceaux.

• Le gâteau

Ingrédients:

- Fromage à la crème ramolli (ou à tartiner), 400 g (environ 1 ½ tasse soit 340 ml)
- Ricotta, 400 g (environ 1 ¾ tasse soit 400 ml)
- Crème sure, 500 ml (environ 2 tasses ou 450 ml)
- Œufs, 2
- Sucre, 1 tasse (225 ml)
- Farine blanche non blanchie, 1 tasse (225 ml)
- Poudre à lever, 1 cuil. à thé (5 ml)
- Sel, ¼ de cuil. à thé (1,2 ml)
- Vanille, 1 à 2 cuil. à thé (5 à 10 ml)
- Amandes mondées ou broyées, environ 2/3 de tasse (75 ml)

Préparation : Préchauffez le four à 350 F (175^{0}C). Beurrez généreusement un grand moule à charnières ou deux moules à gâteau moyens. Déposez les amandes dans le moule, faites tourner celui-ci afin que les amandes se collent au beurre sur les parois et au fond.

À l'aide d'un malaxeur électrique ou d'un fouet, fouettez le fromage à la crème avec le sucre, la vanille et le sel. Ajoutez les œufs et fouettez bien le tout. Mettez-y la ricotta, puis la crème sure et mélangez à nouveau. Tamisez la farine avec la poudre à lever et ajoutez-la en deux coups, en mélangeant bien entre chaque addition. À l'aide d'une spatule souple, incorporez le mélange de fruits macérés à celui du gâteau. Versez la préparation dans les moules et cuisez-la à 350^{0}F (175^{0}C).

* Le temps de cuisson peut varier énormément selon les moules utilisés. Il peut varier entre 45 minutes et 2 heures, tout dépend de l'épaisseur de la pâte. Il est préférable de vérifier la cuisson en piquant le gâteau au centre avec une fourchette (ou un cure-dent), si la fourchette en ressort propre, le gâteau est cuit.

Lorsque le gâteau est complètement refroidi, nappez-le (à l'aide d'un pinceau) de sirop aromatisé aux agrumes. Pour créer un petit décor de Noël au centre du gâteau, on utilisera du feuillage de cèdre ou de romarin, des tranches d'orange ou de clémentine, des canneberges ou d'autres petits fruits.

• Sirop aromatisé aux agrumes

Ingrédients:

- Zeste de citron et d'orange, 4 morceaux de 1 cm x 4 cm tranchés en lamelles
- Sirop d'érable, ½ tasse (110 ml)
- Grand Marnier ou autre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Liquide de trempage des fruits macérés, facultatif

Préparation : Faites blanchir les zestes (3 minutes) dans 1 tasse (225 ml) d'eau bouillante, jetez l'eau. Mettez les zestes dans une petite casserole avec le sirop et le Grand Marnier, laissez mijoter le tout environ 5 minutes. Laissez refroidir le sirop avant de l'utiliser.

Gélatine aux clémentines

Ingrédients:

- Clémentines pelées et en sections, une dizaine
- Jus, cocktail d'orange (Orangerine Oasis) ou fruits des champs, 2 tasses (450 ml)
- Gélatine neutre (non parfumée), 1 enveloppe (1cuil. à soupe soit 15 ml)
- Eau froide, 1/3 de tasse (80 ml)

Préparation : Dans un joli saladier, déposez les sections de clémentines et versez le jus. Mettez l'eau dans une petite casserole et saupoudrez la gélatine dessus, laissez gonfler 3 ou 4 minutes. Faites fondre à feu très doux en remuant jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute (environ 3 minutes). Versez dans le mélange de clémentines et de jus, remuez bien. Réfrigérez au moins 4 heures avant de servir. Vous pouvez en faire des verrines et les garnir de petits fruits, de crème fouettée ou utiliser des coupes à dessert, des petits bols. Vous pouvez démouler* le tout sur une jolie assiette que vous décorerez de fruits frais. Un dessert qui plaît à tous et qui est fort joli à regarder.

*Pour que la gélatine se démoule facilement, trempez le bol dans un bain d'eau chaude pendant quelques secondes.

Joyeuses fêtes et bon appétit!