
EMMA WINTER
GÂTEAUX, TARTES ET DESSERTS DE NOËL
Des recettes spectaculaires pour une table de fête magique
TRADITIONNEL
MODERNE
FESTIF
DÉLICIEUX
EMMA WINTER

LIBROVA

LIVRE 2 · OFFERT

Gâteaux, tartes et desserts de Noël

Des recettes spectaculaires pour une table de fête magique

Traditionnel · Moderne · Festif · Gourmand

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Votre espace client
Tous les livres de la collection sont toujours disponibles à cette adresse : https://librova.eu/fr-fr/pages/espace-client-patisserie-noel-x7q4m2

Gâteaux, tartes et desserts de Noël – Des recettes spectaculaires pour une table de fête magique
Emma Winter

© 2026 Librova. Tous droits réservés. Cette publication est destinée exclusivement à l'usage personnel de l'acheteur. Toute copie, diffusion ou revente sans l'autorisation de l'éditeur est interdite.

Attention : ces recettes contiennent des ingrédients pouvant provoquer des allergies (gluten, œuf, lait, fruits à coque, etc.) : vérifiez toujours les ingrédients si vous cuisinez pour une personne allergique ou intolérante. Ne servez pas de préparations à base d'œuf cru aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées ou immunodéprimées ; utilisez les alternatives proposées. Quand les enfants aident en cuisine, c'est toujours un adulte qui s'occupe du four, de l'huile chaude et des couteaux. Les boissons et sirops alcoolisés ne sont pas destinés aux enfants. Les temps et températures dépendent de votre four : surveillez toujours la première fournée.

Sommaire

1. Un mot de l'auteure
2. Avant de commencer
3. Gâteaux de fête
4. Tartes
5. Desserts traditionnels portugais
6. Desserts modernes et sans cuisson
7. La table de Noël

Un mot de l’auteure

Il y a un moment que j’adore dans les jours qui précèdent Noël : le four est allumé, la cuisine se réchauffe et toute la maison se met à sentir la cannelle, l’orange et le beurre. Personne n’a besoin d’être appelé. Ils arrivent tous, l’un après l’autre, pour demander si c’est bientôt prêt.

Ce livre est né de ce moment. J’y ai réuni les gâteaux, les tartes et les desserts qui font une table de Noël : la brioche des rois portugaise (*bolo-rei*) et le gâteau de savoie portugais, très moelleux (*pão de ló*), les rabanadas portugaises (*rabanadas*, une sorte de pain perdu de fête) et le riz au lait, la tarte aux amandes, et quelques desserts plus modernes qui se passent de four et plaisent aux enfants comme aux grands.

J’ai écrit chaque recette en pensant aux débutants. Les quantités sont en grammes et en millilitres, les étapes sont numérotées et, chaque fois que c’est possible, je vous dis à quoi reconnaître qu’une préparation est prête : la couleur, la lame qui ressort propre, la crème qui nappe le dos de la cuillère. Je vous indique aussi combien de temps chaque douceur se conserve et quelle est l’erreur la plus fréquente, pour que tout réussisse dès la première fois.

Vous n'avez besoin d'aucun matériel particulier. Un grand saladier, un simple batteur électrique, une plaque de cuisson et deux ou trois moules suffisent pour presque tout. Et vous n'êtes pas obligé de tout faire le même jour : dans le dernier chapitre, vous trouverez un plan pour les 22, 23, 24 et 25 décembre, avec ce que vous pouvez préparer à l'avance et ce qu'il vaut mieux laisser pour la dernière minute.

Commencez par le chapitre « Avant de commencer ». Il ne compte que quelques pages, mais il explique les bases dont vous aurez besoin dans presque toutes les recettes : la pâte sablée, les blancs d'œufs montés en neige ferme, le bain-marie et les températures du four.

Ensuite, choisissez une recette, appelez quelqu'un pour vous tenir compagnie et allumez le four. Le reste viendra tout seul.

Joyeux Noël, avec une table bien garnie et une maison chaleureuse.

Emma Winter

Avant de commencer

Ce chapitre réunit les bases dont vous aurez besoin tout au long du livre. Lisez-le une fois, tranquillement. Ensuite, chaque fois qu'une recette parlera de « pâte sablée », de « neige ferme » ou de « bain-marie », vous pourrez y revenir.

Les mesures utilisées dans ce livre

- **1 c. à soupe** (cuillère à soupe) = 15 ml. **1 c. à café** (cuillère à café) = 5 ml. Les cuillères sont rases, sauf si la recette précise « bombée ».
- **Œufs :** de calibre moyen (environ 55 à 60 g avec la coquille), à température ambiante.
- **Beurre :** toujours doux. « Pommade » signifie qu'il se marque facilement sous le doigt sans être fondu (sortez-le du réfrigérateur 1 heure avant).
- **Farine :** farine de blé T45 ou T55 pour les gâteaux et les tartes ; farine T55 ou T65 (farine de gruau si vous en trouvez) pour les pâtes levées, comme la brioche des rois (*bolo-rei*). Si vous n'en avez qu'une, utilisez la farine T55 pour tout.
- **La levure chimique** sert à faire lever les gâteaux. **La levure de boulanger** (fraîche ou sèche) est destinée aux

pâtes qui poussent, comme la brioche des rois et les beignets portugais (*filhós*). Elles ne sont pas interchangeables.

- Une balance de cuisine est le meilleur investissement possible. En pâtisserie, peser donne de bien meilleurs résultats que mesurer en tasses.

Moules et matériel

Vous n'avez pas besoin de tout avoir. Voici la liste des moules utilisés dans le livre et ce que vous pouvez utiliser à la place.

Moule	Utilisé pour	Solution de rechange
Moule rond de 24 cm (à fond amovible, si possible)	Gâteaux simples, cheesecake	Moule de 22 cm : le gâteau sera plus haut et demande 5 à 10 minutes de plus
Moule à tarte de 24 à 26 cm à fond amovible	Toutes les tartes	Moule rond peu profond, chemisé de papier sulfurisé
Moule à savarin de 24 cm (avec un trou au milieu)	Gâteau de savoie portugais (*pão de ló*), gâteau aux épices	Moule rond de 24 cm, avec 5 minutes de plus
Moule à cake de 25 à 28 cm (rectangulaire)	Cake aux fruits et aux noix	Deux petits moules à cake, avec 15 minutes de moins
Plaque de cuisson de 30 × 40 cm	Bûche de Noël, brioche des rois	Plaque du four chemisée de papier sulfurisé

Moule	Utilisé pour	Solution de rechange
Moule à flan de 20 à 22 cm	Crème caramel	Moule rond haut, pas à fond amovible

Sont aussi utiles : un batteur électrique (un modèle à main suffit), deux grands saladiers, un fouet, une maryse (spatule souple), un rouleau à pâtisserie, du papier sulfurisé, une casserole à fond épais, une écumoire et une longue brochette (ou un pic à cocktail) pour tester la cuisson des gâteaux.

La pâte sablée : la base de presque toutes les tartes

La pâte sablée est une pâte sucrée, croustillante et beurrée. Elle se prépare en 10 minutes, mais elle doit se reposer au réfrigérateur. Vous pouvez la faire 2 ou 3 jours à l'avance et la garder au frais, enveloppée de film alimentaire.

Pâte sablée (base pour une tarte de 24 à 26 cm)

Pour : 1 fond de tarte · Temps : 15 min + 1 h au frais + 20 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

C'est la pâte que vous utiliserez pour les tartes du chapitre 4. Elle reste ferme, rétrécit peu et tient bien sous les garnitures humides.

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine T45 ou T55
- 80 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre doux, froid, en petits cubes
- 1 œuf entier, froid
- 1 c. à soupe d'eau froide (seulement si nécessaire)

PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre glace et le sel.
2. Ajoutez le beurre froid. Sablez-le avec la farine du bout des doigts, rapidement, jusqu'à obtenir une texture de sable grossier. Il ne doit pas rester de morceaux de beurre plus gros qu'un petit pois.
3. Ajoutez l'œuf battu et mélangez à la spatule ou à la main, juste assez pour que la pâte se rassemble en boule. Si elle s'émiette, ajoutez la cuillerée d'eau froide.

Ne pétrissez pas plus que nécessaire : une pâte trop travaillée devient dure.

4. Aplatissez la boule en un disque de 2 cm d'épaisseur, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur 3 à 4 mm d'épaisseur, pour obtenir un cercle d'environ 5 cm de plus que le moule.
6. Foncez le moule beurré en appuyant bien la pâte sur le fond et sur les bords. Coupez l'excédent en passant le rouleau sur le bord du moule. Piquez le fond à la fourchette.
7. Placez le moule foncé au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes, le temps que le four chauffe à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C).

CUISSON À BLANC (QUAND LA RECETTE LA DEMANDE)

1. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé froissé et garnissez de haricots secs ou de pois chiches (ils ne servent qu'à faire le poids et se gardent pour une prochaine fois).
2. Faites cuire 15 minutes. Retirez délicatement le papier et les légumes secs.
3. Remettez au four 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le fond soit sec et légèrement doré sur les bords.

> Conservation : la pâte crue se garde 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur (faites-la décongeler au réfrigérateur toute une nuit). Un fond cuit se garde 2 jours dans une boîte bien fermée. Erreur fréquente : la pâte rétrécit au four. Cela arrive quand elle a été trop travaillée ou qu'elle ne s'est pas reposée au froid ; respectez toujours les temps de repos.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme

Des blancs bien fermes donnent de la légèreté au biscuit, à la bûche, à la mousse et à la pavlova. Pour bien les réussir :

1. Utilisez un saladier très propre et sec, en verre ou en métal. La moindre trace de gras empêche les blancs de monter.
2. Séparez les œufs avec soin : une seule goutte de jaune suffit à gâcher les blancs. Séparez chaque œuf au-dessus d'une tasse, puis versez-le seulement ensuite dans le saladier.
3. Des blancs à température ambiante montent plus haut que des blancs froids.
4. Commencez à fouetter à vitesse moyenne. Quand ils sont mousseux et blancs, augmentez la vitesse.
5. Si la recette comporte du sucre, ajoutez-le petit à petit, une cuillerée à la fois, seulement quand les blancs sont blancs et opaques.
6. **Neige ferme :** quand vous soulevez le fouet, les blancs forment des pics bien droits qui ne retombent pas ; si vous

retournez le saladier, ils ne glissent pas.

7. Pour les incorporer à une préparation, utilisez une maryse, de bas en haut, avec des mouvements amples et lents, sans battre.

> **Astuce :** si vous battez trop longtemps, les blancs deviennent granuleux et rendent de l'eau. Arrêtez dès qu'ils forment des pics fermes et brillants.

Le bain-marie

Le bain-marie sert à cuire doucement et uniformément : flans, crèmes et certains cheesecakes. Il y a deux façons de procéder :

- **Au four :** placez le moule dans un plat à rôtir plus grand et versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur du moule. Versez l'eau une fois le plat déjà dans le four, pour ne pas en renverser en chemin.
- **Sur la plaque de cuisson :** posez un saladier sur une casserole d'eau frémissante, à feu doux, en veillant à ce que le fond du saladier ne touche pas l'eau. Utilisez-le pour faire fondre le chocolat et pour chauffer des blancs d'œufs avec du sucre (meringue suisse).

> **Attention :** l'eau et la vapeur d'un bain-marie peuvent brûler. Portez des gants de four, et sortez d'abord le moule, puis seulement ensuite le plat d'eau, une fois qu'il a un peu refroidi.

Les températures du four

Toutes les températures de ce livre sont données pour un **four traditionnel** (chaleur en haut et en bas). Si votre four est à **chaleur tournante**, baissez la température de **20 °C**. Allumez le four au moins 15 minutes à l'avance, pour qu'il soit bien chaud au moment d'enfourner le gâteau.

Pour	Four traditionnel	Chaleur tournante
Pavlova et meringues	120 à 140 °C (th. 4)	100 à 120 °C
Gâteaux denses (fruits secs et noix, miel)	160 °C (th. 5)	140 °C
Flans au bain-marie, tartes à la crème	160 à 170 °C (th. 5 à 6)	140 à 150 °C
Gâteaux ordinaires, tartes, brioche des rois	180 °C (th. 6)	160 °C
Biscuit fin à rouler (bûche de Noël)	200 °C (th. 6 à 7)	180 °C

Comment savoir si un gâteau est cuit : plantez une brochette au centre. Si elle ressort propre ou avec quelques miettes sèches, le gâteau est prêt. Si elle ressort avec de la pâte humide, laissez cuire encore 5 minutes et testez de nouveau.

N’ouvrez pas le four pendant les deux premiers tiers du temps de cuisson : le gâteau pourrait retomber.

> **Astuce :** chaque four est différent. La première fois que vous faites une recette, commencez à surveiller 5 minutes avant le temps indiqué et notez en marge le bon temps pour votre four.

Frire en toute sécurité

Les rabanadas portugaises (*rabanadas*, pain perdu de fête), les beignets, les *filhós* et les *coscorões* (rubans de pâte frits) se font tous dans l’huile. Tout se passe bien si vous suivez ces règles :

- Utilisez une poêle profonde et large, avec de l’huile sur 1/3 de la hauteur, jamais plus de la moitié.
- Bonne température : 165 à 175 °C. Sans thermomètre, plongez un petit morceau de pâte : il doit remonter à la surface en quelques secondes et faire des bulles, sans brunir tout de suite.
- Ne faites frire que quelques pièces à la fois, pour que l’huile ne refroidisse pas.
- Égouttez toujours sur du papier absorbant.

Attention : ne versez jamais d'eau dans de l'huile chaude et ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur le feu. Tournez le manche de la poêle vers l'intérieur, loin du bord de la plaque de cuisson. Si l'huile prend feu, éteignez le feu et couvrez avec un couvercle ou un torchon humide ; n'utilisez jamais d'eau. Tenez les enfants éloignés de la cuisinière pendant toute la durée de la friture.

Les allergènes

Dans chaque recette, sur la ligne d'informations, nous indiquons les principaux allergènes : **gluten**, **œuf**, **lait** et **fruits à coque** (amandes, noix, pignons, noisettes). Si vous avez des invités allergiques, vérifiez aussi les étiquettes des produits que vous achetez (chocolat, fruits confits, biscuits), car ils peuvent contenir des traces.

Les œufs crus et les personnes fragiles

Presque toutes les recettes de ce livre cuisent complètement les œufs. L'exception est la mousse au chocolat classique, qui utilise des œufs crus.

> **Attention :** les desserts préparés avec des œufs crus ne conviennent pas aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées ni aux personnes dont le système immunitaire est affaibli. Dans ces cas, utilisez des blancs et des jaunes d'œufs pasteurisés (vendus en brique, au rayon frais) ou choisissez la version de remplacement indiquée dans la recette. Utilisez toujours des œufs frais, dans leur date, et conservez ces desserts au réfrigérateur.

Organiser la table de Noël

Une belle table de Noël n'a pas besoin de dix desserts. Elle a besoin de variété et d'une bonne organisation. Une règle simple :

- **1 gâteau de fête** (la brioche des rois, la bûche ou le gâteau de savoie portugais) ;
- **1 tarte** ;
- **2 ou 3 douceurs traditionnelles** (rabanadas, riz au lait, beignets ou *filhós*) ;
- **1 dessert froid**, préparé la veille (mousse, cheesecake ou salami au chocolat).

Pour 8 à 10 personnes, cette combinaison suffit, avec un peu de reste pour le jour de Noël. Choisissez au moins deux douceurs qui peuvent se préparer à l'avance. Dans le chapitre 7, vous trouverez le plan complet, jour par jour.

Gâteaux de fête

Les gâteaux sont le centre de la table de Noël. Dans ce chapitre, vous trouverez les grands classiques portugais, la brioche des rois (*bolo-rei*) et la brioche de la reine (*bolo-rainha*), le gâteau de savoie portugais (*pão de ló*) et le gâteau au miel (*bolo de mel*), ainsi que quelques gâteaux plus simples qui se font en un après-midi et plaisent à tout le monde. Les gâteaux à pâte levée (brioche des rois et brioche de la reine) demandent plus de temps, mais presque tout ce temps est de l'attente : la pâte travaille toute seule.

Brioche des rois portugaise (*bolo-rei*)

Pour : 1 grand gâteau, 12 parts · Temps : 45 min + 3 à 4 h de pousse + 35 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Le roi de la table de Noël : une pâte moelleuse et sucrée, parfumée à l'orange et au citron, pleine de fruits confits et de noix. Au Portugal, on le fait cuire de décembre jusqu'à l'Épiphanie, le 6 janvier. Fait maison, il a le goût de la fête.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 500 g de farine T55 ou T65 (un peu plus pour le plan de travail)
- 25 g de levure de boulanger fraîche (ou 10 g de levure sèche)
- 120 ml de lait tiède
- 100 g de sucre en poudre
- ½ c. à café de sel
- 3 œufs
- 100 g de beurre doux, en pommade
- Le zeste de 1 orange et de 1 citron
- 50 ml de porto (ou de jus d'orange)

Pour la garniture :

- 150 g de fruits confits, hachés
- 50 g de raisins secs
- 50 g de noix, grossièrement concassées
- 30 g de pignons de pin

Pour la décoration :

- 1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à soupe de lait
- 100 g de fruits confits entiers ou en tranches (figue, orange, cerise, poire)
- Quelques noix et amandes entières
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé ou de sucre glace
- 2 c. à soupe de confiture d'abricot (facultatif, pour faire briller)

PRÉPARATION

1. La veille, ou 1 heure à l'avance, faites tremper les raisins secs dans le porto.
2. Délayez la levure dans le lait tiède (il doit être chaud au toucher, jamais brûlant) avec 1 c. à café du sucre. Laissez reposer 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse.
3. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le reste du sucre, le sel et les zestes. Faites un puits au centre et versez-y le mélange à la levure, les œufs et le porto égoutté des raisins secs (gardez les raisins).

4. Mélangez à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Renversez-la sur le plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 10 minutes. La pâte sera collante : c'est normal. Évitez d'ajouter trop de farine.
5. Incorporez le beurre en pommade en 3 fois, en pétrissant bien entre chaque ajout. Continuez à pétrir encore 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique et se détache des mains. Si vous avez un robot avec un crochet pétrisseur, utilisez une vitesse lente pendant 10 à 12 minutes en tout.
6. Ajoutez les raisins secs, les fruits confits hachés, les noix et les pignons, et pétrissez juste assez pour bien les répartir.
7. Formez une boule, placez-la dans un saladier beurré, couvrez de film alimentaire et d'un torchon, puis laissez pousser dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Chemisez la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Formez une boule avec la pâte, faites un trou au centre avec les doigts et agrandissez-le doucement, jusqu'à obtenir une couronne d'environ 28 à 30 cm de diamètre. Placez au centre un petit bol allant au four, beurré, pour que le trou ne se referme pas.

9. Couvrez d'un torchon et laissez pousser encore 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la couronne ait bien gonflé. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C).
10. Badigeonnez la couronne de jaune d'œuf battu. Décorez avec les fruits confits, les noix et les amandes, en les enfonçant légèrement. Saupoudrez de sucre cristallisé.
11. Faites cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la couronne soit bien dorée. Si elle commence à trop foncer avant la fin, couvrez-la de papier aluminium. Elle est prête quand elle sonne creux lorsque vous tapotez le dessous du bout des doigts.
12. Si vous voulez la faire briller, chauffez la confiture avec 1 c. à soupe d'eau et badigeonnez-en le gâteau encore tiède. Laissez refroidir sur une grille.

Conservation : 3 à 4 jours enveloppée de film alimentaire ou dans un sac bien fermé, à température ambiante. Elle se congèle bien, en tranches, pendant 1 mois au maximum. Erreur fréquente : la pâte ne pousse pas parce que le lait était trop chaud et a tué la levure ; utilisez seulement du lait tiède. Traditionnellement, la brioche des rois cachait une fève sèche et un petit cadeau ; aujourd'hui, on ne cache plus rien dans le gâteau, par sécurité.

Brioche de la reine portugaise (*bolo-rainha*)

Pour : 1 grand gâteau, 12 parts · Temps : 45 min + 3 à 4 h de pousse + 35 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

La sœur de la brioche des rois, pour ceux qui n'aiment pas les fruits confits. Elle ne contient que des noix, une pointe de cannelle et un glaçage au miel qui devient croustillant.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 500 g de farine T55 ou T65
- 25 g de levure de boulanger fraîche (ou 10 g de levure sèche)
- 120 ml de lait tiède
- 90 g de sucre en poudre
- ½ c. à café de sel
- ½ c. à café de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 100 g de beurre doux, en pommade
- Le zeste de 1 orange
- 50 ml de jus d'orange

Pour la garniture :

- 80 g de noix

- 80 g d'amandes émondées
- 50 g de noisettes
- 40 g de pignons de pin
- 50 g de raisins secs

Pour le dessus :

- 1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à soupe de lait
- 100 g de fruits à coque entiers (noix, amandes, noisettes, pignons de pin)
- 2 c. à soupe de miel
- Sucre glace, selon les besoins

PRÉPARATION

1. Hachez grossièrement les noix, les amandes et les noisettes de la garniture (des morceaux de la taille d'un petit pois).
2. Préparez la pâte exactement comme pour la brioche des rois (étapes 2 à 5) : la levure dans le lait tiède, puis mélangée à la farine, au sucre, au sel, à la cannelle, au zeste, aux œufs et au jus d'orange, et ensuite le beurre peu à peu, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Ajoutez les fruits à coque hachés, les pignons et les raisins secs, et pétrissez juste assez pour bien les répartir.

4. Laissez pousser dans un saladier beurré et couvert pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé.
5. Formez la couronne de 28 à 30 cm sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, avec un bol beurré au centre. Laissez pousser encore 45 à 60 minutes. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C).
6. Badigeonnez de jaune d'œuf et couvrez toute la surface de fruits à coque entiers, en les enfonçant un peu.
7. Faites cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la couronne soit dorée. Couvrez de papier aluminium si les fruits à coque commencent à trop foncer.
8. Chauffez le miel 20 secondes au micro-ondes et badigeonnez-en le gâteau encore tiède. Une fois froid, saupoudrez de sucre glace.

Conservation : 3 à 4 jours bien enveloppée, à température ambiante. Variante : remplacez les raisins secs par des figues sèches hachées. Erreur fréquente : les fruits à coque brûlent sur le dessus ; posez le papier aluminium dès qu'ils dorent.



La brioche des rois, couronnée de fruits confits et de noix.

Photo : Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Gâteau au miel et aux épices, version simplifiée (*bolo de mel*)

Pour : 1 gâteau de 24 cm, 14 fines tranches · Temps : 25 min + 60 min de cuisson · Four : 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Inspiré du gâteau au miel de Madère, sombre, moelleux et plein d'épices, mais préparé sans pousse. Il s'améliore avec le temps : il est donc idéal à préparer à l'avance.

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine T45 ou T55
- 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de graines de fenouil moulues
- ½ c. à café de clou de girofle en poudre
- ¼ c. à café de noix de muscade
- 150 g de sucre muscovado foncé (ou de cassonade brune)
- 250 g de sirop de canne ou de sirop d'érable (ou 150 g de miel + 100 g de mélasse)
- 100 g de beurre doux
- 2 œufs
- Le zeste et le jus de 1 orange (environ 80 ml de jus)
- 100 g de fruits confits, hachés

- 100 g de noix et d'amandes, hachées
- Des amandes entières, pour décorer

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C). Beurrez un moule rond de 24 cm et chemisez le fond de papier sulfurisé.
2. Dans une casserole, à feu doux, faites tiédir le sirop, le sucre muscovado et le beurre en remuant, juste le temps que le beurre fonde. Ne laissez pas bouillir. Retirez du feu et laissez refroidir 10 minutes.
3. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et toutes les épices.
4. Ajoutez les œufs et le jus d'orange au mélange tiède au miel et fouettez.
5. Versez le liquide sur la farine et mélangez à la maryse jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farine sèche. La pâte sera épaisse et brillante.
6. Incorporez les fruits confits, les fruits à coque hachés et le zeste d'orange.
7. Versez dans le moule, lissez le dessus et décorez avec les amandes entières disposées en cercle.
8. Faites cuire 55 à 65 minutes. Après 40 minutes, couvrez de papier aluminium. Le gâteau est prêt quand une brochette ressort propre du centre.

9. Laissez refroidir dans le moule 15 minutes, puis sur une grille. N’enveloppez de film alimentaire que lorsqu’il est complètement froid.

Conservation : 3 à 4 semaines enveloppé de film alimentaire et de papier aluminium, dans un endroit frais. Il est à son meilleur après 2 à 3 jours. Coupez-le en fines tranches, à la main, comme le veut la tradition. Erreur fréquente : faire bouillir le mélange au miel, ce qui le rend amer ; chauffez-le seulement jusqu’à ce que le beurre fonde.

Bûche de Noël

Pour : 1 bûche, 10 parts · Temps : 50 min + 2 h au réfrigérateur · Four : 200 °C (th. 6 à 7 ; chaleur tournante 180 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Un biscuit roulé au chocolat garni de crème fouettée et recouvert de chocolat, qui ressemble à un tronc d'arbre. Il fait un effet spectaculaire sur la table et il est plus facile qu'il n'y paraît.

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

- 4 œufs, à température ambiante
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine T45
- 20 g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- Du sucre, pour saupoudrer le torchon

Pour la garniture :

- 250 ml de crème liquide entière, très froide (30 à 35 % de matière grasse)
- 40 g de sucre glace
- Le zeste de 1 orange (facultatif)

Pour le glaçage :

- 200 g de chocolat noir
- 150 ml de crème liquide entière
- 20 g de beurre doux
- Du sucre glace, pour la « neige »

PRÉPARATION

1. Commencez par le glaçage, car il doit refroidir : faites chauffer la crème jusqu'aux premiers bouillons, retirez-la du feu et ajoutez le chocolat cassé en morceaux et le beurre. Attendez 2 minutes, puis remuez jusqu'à obtenir une texture lisse. Laissez refroidir à température ambiante pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème à tartiner.
2. Faites chauffer le four à 200 °C (th. 6 à 7 ; chaleur tournante 180 °C). Chemisez une plaque de cuisson de 30 × 40 cm de papier sulfurisé.
3. Battez les œufs avec le sucre au batteur à grande vitesse pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit très pâle, ait triplé de volume et, quand vous soulevez le fouet, retombe en ruban en laissant une trace à la surface.
4. Tamisez la farine, le cacao et le sel par-dessus et incorporez à la maryse, de bas en haut, lentement, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traces de farine.

5. Étalez la pâte sur la plaque en une couche régulière, jusque dans les coins.
6. Faites cuire 8 à 10 minutes. Le biscuit est prêt quand la surface reprend sa forme lorsque vous la touchez du doigt. Ne le laissez pas trop cuire, sinon il se fendra au roulage.
7. Saupoudrez un torchon propre de sucre. Renversez le biscuit chaud sur le torchon, décollez délicatement le papier et roulez le biscuit avec le torchon, en commençant par le côté le plus court. Laissez refroidir roulé, pendant environ 30 minutes.
8. Fouettez la crème froide avec le sucre glace et le zeste jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
9. Déroulez le biscuit, étalez la crème en laissant 2 cm libres à une extrémité, puis roulez de nouveau, cette fois sans le torchon, en appuyant légèrement.
10. Coupez une tranche de 5 cm en biais à une extrémité et posez-la contre le côté de la bûche, pour qu'elle ressemble à une branche.
11. Recouvrez le tout du glaçage au chocolat et tracez des stries avec une fourchette dans le sens de la longueur pour imiter l'écorce. Placez au réfrigérateur au moins 2 heures. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, couverte. Variante : pour la garniture, remplacez la crème par 200 g de mascarpone fouetté avec 150 ml de crème et 50 g de sucre glace, qui tient mieux. Erreur fréquente : le biscuit se fend au roulage ; roulez-le dès sa sortie du four, tant qu'il est chaud et souple.

Gâteau au chocolat et à l'orange

Pour : 1 gâteau de 24 cm, 10 à 12 parts · Temps : 20 min + 45 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Le chocolat et l'orange sont un grand classique de Noël. Un gâteau tendre et moelleux, arrosé d'un sirop d'orange chaud.

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre doux, en pommade
- 200 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- Le zeste de 2 oranges
- 200 g de farine T45
- 30 g de cacao en poudre
- 2 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 ml de jus d'orange

Pour le sirop :

- 100 ml de jus d'orange
- 50 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C). Beurrez et farinez un moule rond de

24 cm.

2. Battez le beurre avec le sucre et les zestes pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à obtenir une crème pâle et légère.
3. Ajoutez les œufs un à un, en battant bien entre chaque ajout.
4. Tamisez la farine, le cacao, la levure chimique et le sel. Incorporez-les à la pâte en 3 fois, en alternant avec le jus d'orange, et mélangez juste assez pour obtenir une pâte lisse.
5. Versez dans le moule et lissez le dessus. Faites cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette ressorte propre.
6. Pendant la cuisson, faites bouillir le jus avec le sucre pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir un sirop léger.
7. Dès la sortie du four, piquez le gâteau partout avec une brochette et versez lentement le sirop chaud par-dessus. Laissez refroidir dans le moule 20 minutes avant de démouler.

Conservation : 4 jours dans une boîte bien fermée, à température ambiante. Variante : nappez de 100 g de chocolat fondu dans 100 ml de crème et décorez d'écorces d'orange confites. Erreur fréquente : trop battre après avoir ajouté la farine, ce qui alourdit le gâteau ; mélangez seulement jusqu'à ce que la farine disparaisse.



La bûche de Noël, recouverte de chocolat et saupoudrée de « neige ».

Photo : Kisoulou / Unsplash

Cake au porto, aux fruits et aux noix

Pour : 1 cake, 14 tranches · Temps : 25 min + 1 h de trempage + 70 min de cuisson · Four : 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Un gâteau dense et aromatique, rempli de fruits secs, de noix et de fruits confits. Coupez-le en fines tranches ; il s'accorde très bien avec un café ou un petit verre de porto.

INGRÉDIENTS

- 100 g de raisins secs
- 100 g de fruits confits, hachés
- 50 g de noix, hachées
- 50 g d'amandes, hachées
- 60 ml de porto (ou de jus d'orange)
- 150 g de beurre doux, en pommade
- 150 g de sucre muscovado clair (ou de cassonade blonde)
- 3 œufs
- Le zeste de 1 orange
- 200 g de farine T45 (plus 1 c. à soupe pour les fruits)
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- ½ c. à café de gingembre en poudre

PRÉPARATION

1. Mettez les raisins secs, les fruits confits, les noix et les amandes dans un saladier avec le porto. Laissez tremper au moins 1 heure (ou toute une nuit, à couvert).
2. Faites chauffer le four à 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C). Beurrez un moule à cake de 25 à 28 cm et chemisez-le de papier sulfurisé.
3. Battez le beurre avec le sucre muscovado jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs un à un, puis le zeste d'orange.
4. Mélangez la farine, la levure chimique et les épices, et ajoutez-les à la pâte en remuant juste assez pour qu'elle soit lisse.
5. Égouttez les fruits (ajoutez à la pâte le liquide qui reste), roulez-les dans 1 c. à soupe de farine et incorporez-les à la pâte. La farine aide à éviter que tout ne tombe au fond.
6. Versez dans le moule et lissez le dessus. Faites cuire 60 à 70 minutes. Couvrez de papier aluminium après 40 minutes. Le cake est prêt quand une brochette ressort propre.
7. Laissez refroidir dans le moule 20 minutes, puis sur une grille.

Conservation : jusqu'à 2 semaines enveloppé de film alimentaire et de papier aluminium, dans un endroit frais. Variante : remplacez les amandes par des pignons de pin et ajoutez 50 g de figues sèches hachées. Erreur fréquente : un four trop chaud, qui brûle l'extérieur avant que le centre soit cuit ; ces gâteaux denses demandent un four doux et du temps.

Gâteau de savoie portugais (*pão de ló*)

Pour : 1 gâteau en moule à savarin de 24 cm, 12 parts · Temps : 25 min + 35 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf

Trois ingrédients seulement et beaucoup de patience au fouet. Il ne contient aucun agent levant : c'est l'air des œufs battus qui le fait gonfler. Léger, aérien et doré, c'est le gâteau le plus portugais de la table.

INGRÉDIENTS

- 6 œufs, à température ambiante
- 180 g de sucre en poudre
- 120 g de farine T45, tamisée
- Le zeste de 1 citron
- 1 pincée de sel
- Du beurre et de la farine, pour le moule

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C). Beurrez très soigneusement un moule à savarin de 24 cm et farinez-le, en éliminant l'excédent.
2. Au batteur, fouettez les œufs entiers avec le sucre, le sel et le zeste à vitesse maximale pendant 12 à 15 minutes. Ne raccourcissez pas ce temps.

3. Le mélange est prêt quand il est presque blanc, qu'il a triplé de volume et que, lorsque vous soulevez le fouet, le ruban qui retombe laisse une trace à la surface pendant au moins 3 secondes.
4. Tamisez la farine par-dessus en 3 fois, en l'incorporant chaque fois à la maryse, de bas en haut, lentement. Arrêtez dès que vous ne voyez plus de farine.
5. Versez délicatement dans le moule et enfournez aussitôt.
6. Faites cuire 30 à 35 minutes. N'ouvrez pas le four pendant les 25 premières minutes. Le gâteau est prêt quand il est bien doré, que la surface reprend sa forme au toucher et qu'une brochette ressort propre.
7. Laissez reposer dans le moule 10 minutes, passez un couteau fin le long du bord et démoulez sur une grille.

Conservation : 3 jours dans une boîte bien fermée ou sous une cloche à gâteau. Variante : servez avec des tranches d'orange et de la crème fouettée, ou avec du *doce de ovos* (une pâte à tartiner portugaise aux jaunes d'œufs). Erreur fréquente : le gâteau retombe parce que les œufs n'ont pas été fouettés assez longtemps ou parce que le four a été ouvert trop tôt.

Gâteau aux pommes et aux épices

Pour : 1 gâteau en moule à savarin de 24 cm, 12 parts · Temps : 25 min + 50 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, fruits à coque (si préparé avec des noix)

Un gâteau moelleux qui remplit toute la maison de parfums de cannelle et de gingembre. Il se fait à l'huile, sans batteur, et c'est l'un des plus faciles du livre.

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 180 g de sucre muscovado clair (ou de cassonade blonde)
- 120 ml d'huile de tournesol
- 250 g de farine T45
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- ¼ c. à café de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- 3 pommes moyennes (environ 450 g), pelées et râpées grossièrement
- 50 g de noix hachées (facultatif)

Pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de jus d'orange

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C). Beurrez et farinez un moule à savarin de 24 cm.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre muscovado et l'huile pendant 1 minute.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, les épices et le sel.
4. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients liquides et mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farine sèche. Incorporez les pommes râpées (avec le jus qu'elles ont rendu) et les noix.
5. Versez dans le moule et faites cuire 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette ressorte propre.
6. Laissez refroidir 15 minutes dans le moule, puis démoulez.
7. Mélangez le sucre glace avec le jus d'orange pour obtenir un glaçage épais qui coule lentement. Versez-le sur le gâteau froid et laissez prendre 20 minutes.

Conservation : 3 jours dans une boîte fermée ; au réfrigérateur, jusqu'à 5 jours. Variante : remplacez la moitié des pommes par des poires. Erreur fréquente : râper les pommes trop tôt et jeter le jus ;

râpez-les au dernier moment et ajoutez tout, car le jus garde le gâteau moelleux.



Un pão de ló doré, tout juste démoulé.

Photo : manfredrichter / Pixabay

Tartes

Une belle tarte fait de l'effet sur n'importe quelle table et elle a un grand avantage : le fond peut se préparer plusieurs jours à l'avance. Toutes les tartes de ce chapitre utilisent la **pâte sablée** du chapitre « Avant de commencer », pour un moule à tarte de 24 à 26 cm à fond amovible. Certaines demandent un fond cru, d'autres un fond déjà cuit à blanc ; chaque recette le précise.

> **Astuce :** les jours chargés, préparez deux fois la quantité de pâte sablée d'un coup. Une part va au réfrigérateur, l'autre au congélateur.

Tarte aux amandes

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 parts · Temps : 30 min + le fond + 20 min de cuisson · Four : 190 °C (th. 6 à 7 ; chaleur tournante 170 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Un classique des pâtisseries portugaises : des amandes effilées enrobées d'un caramel au beurre, croustillant dessus et tendre à l'intérieur.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée cuit à blanc (voir le chapitre 2)
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre doux
- 3 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe de farine T45
- 150 g d'amandes effilées

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 190 °C (th. 6 à 7 ; chaleur tournante 170 °C). Placez le fond, déjà cuit à blanc, dans son moule, sur une plaque de cuisson.
2. Dans une casserole, mettez le sucre, le beurre, le lait et la farine. Portez à ébullition à feu moyen, en remuant sans cesse.
3. Ajoutez les amandes effilées et laissez bouillir encore 2 minutes, en remuant tout le temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

4. Versez aussitôt sur le fond de tarte et étalez uniformément à la cuillère.
5. Faites cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée comme du caramel et frémisse. Surveillez bien les dernières minutes : les amandes passent très vite de dorées à brûlées.
6. Laissez refroidir complètement dans le moule avant de démouler et de découper.

Conservation : 4 jours dans une boîte fermée, à température ambiante (au réfrigérateur, le caramel ramollit). Variante : ajoutez le zeste de 1 orange au caramel. Erreur fréquente : démouler la tarte encore chaude, ce qui fait couler le caramel ; attendez qu'elle ait refroidi et durci.

Tarte aux pommes et à la cannelle

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 parts · Temps : 30 min + le fond + 45 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

De fines tranches de pomme en spirale, du sucre et de la cannelle, et un nappage brillant à l'abricot. Simple, jolie, et elle sent Noël.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée cru, dans le moule (voir le chapitre 2)
- 4 à 5 pommes Braeburn ou Boskoop (environ 800 g)
- Le jus de ½ citron
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 c. à soupe de poudre d'amandes (ou de chapelure)
- 30 g de beurre doux, en petits morceaux
- 3 c. à soupe de confiture d'abricot

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C). Gardez le moule garni de pâte crue au réfrigérateur.
2. Pelez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en fines tranches (3 mm). Roulez-les dans le jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

3. Mélangez le sucre avec la cannelle.
4. Saupoudrez le fond de pâte de poudre d'amandes : elle absorbe le jus des pommes et évite que le fond ne ramollisse.
5. Disposez les tranches de pomme en cercles qui se chevauchent, de l'extérieur vers l'intérieur. Saupoudrez du mélange sucre-cannelle et parsemez de petits morceaux de beurre.
6. Faites cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les pommes soient tendres, aux bords bien colorés.
7. Chauffez la confiture avec 1 c. à soupe d'eau et badigeonnez-en la tarte encore tiède.

Conservation : 2 jours à température ambiante, à couvert ; 4 jours au réfrigérateur. Servez-la tiède, avec de la crème fouettée. Variante : ajoutez 50 g de raisins secs trempés et une pincée de noix de muscade. Erreur fréquente : des tranches épaisses qui restent crues ; coupez-les fines et régulières.

Tarte aux noix

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 à 12 parts · Temps : 20 min + le fond + 40 min de cuisson · Four : 170 °C (th. 5 à 6 ; chaleur tournante 150 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Des noix dans une garniture au miel et au sucre muscovado, cuite jusqu'à ce qu'elle soit ferme et brillante. Très sucrée et très riche : coupez de fines parts.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée cuit à blanc seulement 15 minutes (sans la deuxième cuisson)
- 3 œufs
- 150 g de sucre muscovado clair (ou de cassonade blonde)
- 100 g de miel
- 50 g de beurre doux, fondu
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 180 g de cerneaux de noix (la moitié hachés, la moitié en moitiés entières)

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 170 °C (th. 5 à 6 ; chaleur tournante 150 °C).
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre muscovado, le miel, le beurre fondu, la cannelle et le

sel, juste assez pour obtenir un mélange lisse (sans le faire mousser).

3. Répartissez les noix hachées au fond de la tarte. Versez la garniture par-dessus.
4. Disposez les moitiés de noix à la surface, en cercles.
5. Faites cuire 35 à 40 minutes. La tarte est prête quand les bords sont fermes et que le centre ne tremble que légèrement lorsque vous secouez le moule. Elle durcit encore en refroidissant.
6. Laissez refroidir au moins 2 heures avant de découper.

Conservation : 4 jours dans une boîte fermée, dans un endroit frais. Variante : remplacez la moitié des noix par des pignons de pin. Erreur fréquente : cuire jusqu'à ce que le centre soit complètement ferme dans le four ; la tarte devient sèche. Sortez-la quand le centre tremble encore légèrement.

Tarte au chocolat

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 12 parts · Temps : 20 min + le fond + 3 h au réfrigérateur · Pas de four pour la garniture · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Un fond croustillant et une crème au chocolat lisse et brillante qui ne passe jamais au four. Préparez-la la veille et laissez-la attendre au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée entièrement cuit à blanc et froid (voir le chapitre 2)
- 250 g de chocolat noir
- 250 ml de crème liquide entière
- 30 g de beurre doux, en pommade
- 1 c. à soupe de miel
- 1 pincée de sel
- Pour décorer : cacao en poudre, zeste d'orange ou fruits rouges

PRÉPARATION

1. Cassez le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2. Faites chauffer la crème avec le miel jusqu'à ce qu'elle commence à bouillonner sur les bords. Versez-la sur le chocolat et attendez 2 minutes, sans remuer.
3. Remuez doucement à la maryse, du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante.

Ajoutez le beurre et le sel et remuez jusqu'à ce qu'ils disparaissent.

4. Versez la crème dans le fond froid. Tapotez légèrement le moule sur le plan de travail pour faire sortir les bulles d'air.
5. Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, jusqu'à ce que la tarte soit ferme.
6. Sortez-la du réfrigérateur 20 minutes avant de servir. Décorez de cacao tamisé, de zeste d'orange ou de fruits rouges. Pour des parts bien nettes, coupez avec un couteau passé sous l'eau chaude et essuyé.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, à couvert. Variante : étalez 3 c. à soupe de marmelade d'oranges amères sur le fond avant le chocolat. Erreur fréquente : une crème portée à forte ébullition, qui peut rendre le chocolat granuleux ; elle doit seulement bouillonner sur les bords.

Tarte à la crème et à la cannelle

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 parts · Temps : 20 min + le fond + 35 min de cuisson + 2 h de refroidissement · Four : 170 °C (th. 5 à 6 ; chaleur tournante 150 °C) · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Une crème aux jaunes d'œufs, parfumée au citron et à la cannelle, cuite doucement dans une pâte sablée. Elle rappelle le flan pâtissier portugais (pastel de nata), en version familiale.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée cuit à blanc seulement 15 minutes
- 400 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- Le zeste de 1 citron
- De la cannelle en poudre, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 170 °C (th. 5 à 6 ; chaleur tournante 150 °C).
2. Dans un saladier, mélangez le sucre avec la fécule de maïs. Ajoutez les jaunes et l'œuf et fouettez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

3. Faites chauffer la crème avec le lait et le zeste de citron jusqu'à ce qu'elle soit très chaude, mais sans bouillir.
4. Versez la crème chaude sur les œufs petit à petit, en fouettant sans cesse, pour que les œufs ne caillent pas.
5. Passez la crème au tamis au-dessus du fond de tarte.
6. Faites cuire 30 à 35 minutes. La tarte est prête quand la crème est ferme sur les bords et que le centre tremble un peu, comme une gelée.
7. Laissez refroidir au moins 2 heures. Saupoudrez généreusement de cannelle avant de servir.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert. Variante : à la place du citron, parfumez la crème avec un bâton de cannelle et un morceau d'écorce d'orange (retirez-les avant de verser sur les œufs). Erreur fréquente : un four trop chaud, qui fait gonfler la crème et la fait craqueler ; restez à 170 °C (th. 5 à 6).

Tarte aux poires et à la crème d'amandes

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 parts · Temps : 30 min + le fond + 40 min de cuisson · Four : 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Des moitiés de poire en éventail posées sur une crème d'amandes légère qui gonfle au four. Élégante et facile à servir.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée cru, dans le moule (voir le chapitre 2)
- 3 poires Conférence, mûres mais fermes
- Le jus de ½ citron

Pour la crème d'amandes :

- 100 g de beurre doux, en pommade
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 c. à soupe de farine T45
- Le zeste de 1 orange
- 2 c. à soupe d'amandes effilées et du sucre glace, pour décorer

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6 ; chaleur tournante 160 °C). Gardez le moule garni de pâte crue au réfrigérateur.
2. Battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs un à un, puis la poudre d'amandes, la farine et le zeste. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit lisse.
3. Étalez la crème d'amandes sur le fond en une couche régulière.
4. Pelez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur avec une petite cuillère. Arrosez-les de jus de citron.
5. Coupez chaque moitié en fines lamelles dans le sens de la longueur, sans trancher complètement du côté étroit. Appuyez légèrement pour les ouvrir en éventail.
6. Disposez les 6 moitiés en étoile sur la crème, avec le côté étroit vers le centre. Parsemez d'amandes effilées.
7. Faites cuire 40 minutes, jusqu'à ce que la crème soit gonflée et dorée et qu'une brochette ressorte propre d'entre les poires.
8. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert ; servez à température ambiante. Variante : remplacez les poires fraîches par

des poires pochées au porto (chapitre 6), bien égouttées. Erreur fréquente : des poires trop mûres, qui rendent beaucoup d'eau ; choisissez-les encore fermes.

Tarte au citron meringuée

Pour : 1 tarte de 24 à 26 cm, 10 à 12 parts · Temps : 50 min + le fond + 3 h au réfrigérateur · Four : 220 °C pour dorer (th. 7 à 8 ; chaleur tournante 200 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

L'acidité du citron, la douceur de la meringue dorée et le croustillant de la pâte. Elle utilise une meringue suisse, chauffée au bain-marie, qui devient ferme et brillante, avec des blancs d'œufs bien chauffés.

INGRÉDIENTS

- 1 fond de pâte sablée entièrement cuit à blanc et froid

Pour la garniture au citron :

- 150 g de sucre en poudre
- 35 g de fécule de maïs
- 300 ml d'eau
- 120 ml de jus de citron (environ 3 citrons)
- Le zeste de 2 citrons
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de beurre doux

Pour la meringue suisse :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

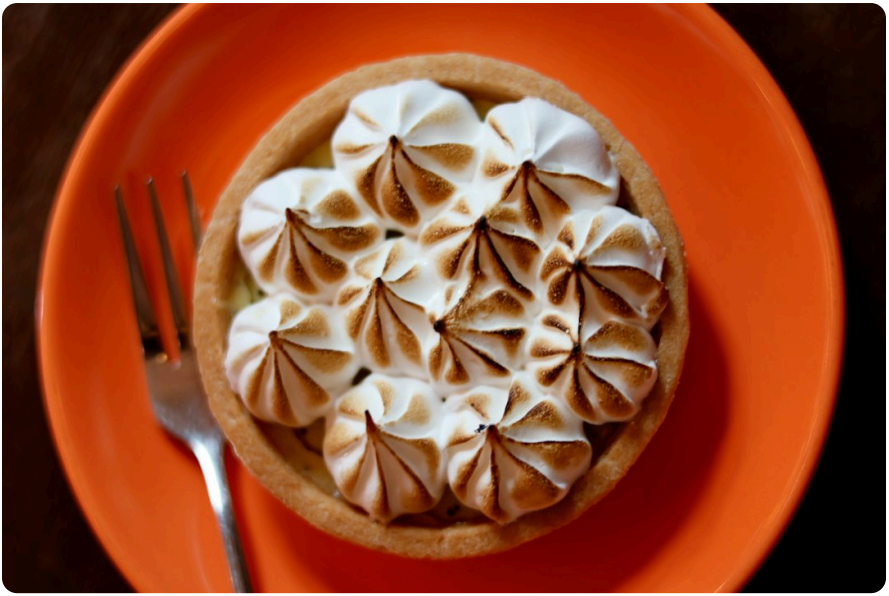
PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélangez le sucre avec la fécule de maïs. Ajoutez l'eau, le jus et le zeste de citron, en remuant jusqu'à dissolution.
2. Faites cuire à feu moyen, en remuant sans cesse au fouet, jusqu'à ébullition et épaississement (environ 5 minutes).
3. Battez les jaunes dans un saladier. Ajoutez-leur 3 cuillerées de la garniture chaude en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
4. Faites cuire encore 2 minutes à feu doux, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la garniture soit épaisse et nappe le dos de la cuillère. Retirez du feu et incorporez le beurre.
5. Versez la garniture chaude dans le fond de tarte, lissez le dessus et laissez refroidir 30 minutes. Placez ensuite au réfrigérateur au moins 2 heures, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
6. Pour la meringue : mettez les blancs d'œufs, le sucre et le sel dans un saladier résistant à la chaleur, au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (bain-marie). Fouettez sans arrêt pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous (frottez-en un peu entre vos doigts : il ne doit pas être granuleux) et que le

mélange soit très chaud au toucher. Avec un thermomètre, il doit atteindre 70 °C.

7. Retirez du feu et fouettez au batteur à grande vitesse pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit ferme, brillante et à peine tiède.
8. Étalez la meringue sur la garniture froide en la poussant jusqu'à la pâte sur les bords (pour qu'elle ne rétrécisse pas). Formez des pointes avec le dos d'une cuillère.
9. Passez au four à 220 °C (th. 7 à 8 ; chaleur tournante 200 °C), sur la grille du haut, pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les pointes soient dorées. Ne vous éloignez pas : elle dore en un instant. Vous pouvez aussi utiliser un chalumeau de cuisine, avec prudence.
10. Remettez au réfrigérateur encore 1 heure avant de servir.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, sans film alimentaire (la meringue deviendrait collante) ; utilisez une boîte haute. Variante : préparez-la avec du citron vert, ou avec moitié citron et moitié orange. Erreur fréquente : la meringue « pleure » des gouttes de sirop quand le sucre n'a pas été bien dissous au bain-marie ; chauffez jusqu'à ne plus sentir de grains.



La tarte au citron à la meringue dorée.

Photo : You Le / Unsplash

Desserts traditionnels portugais

Ce sont les desserts que beaucoup de Portugais gardent en mémoire de la table de la veille de Noël : les rabanadas (*rabanadas*, une sorte de pain perdu de fête) dégoulinantes de sucre et de cannelle, les sonhos (*sonhos*, des choux frits) si légers qu'ils semblent vides, et le riz au lait (*arroz doce*) orné de dessins à la cannelle. Certains sont frits, d'autres se préparent sur la plaque de cuisson, à la casserole, avec de la patience et une cuillère en bois.

Attention : quatre recettes de ce chapitre sont frites. Avant de commencer, relisez « Frire en toute sécurité » au chapitre 2. L'huile chaude provoque de graves brûlures : tenez les enfants éloignés de la cuisinière, tournez le manche de la poêle vers l'intérieur et ne laissez jamais l'huile sans surveillance sur le feu.

Rabanadas portugaises, pain perdu de fête (*rabanadas*)

Pour : environ 16 tranches · Temps : 40 min · Friture · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des tranches de pain imbibées de lait sucré et parfumé, trempées dans l'œuf, frites, puis roulées dans le sucre et la cannelle. Pour beaucoup de familles portugaises, Noël n'existe pas sans elles.

INGRÉDIENTS

- 1 pain blanc ferme ou 1 baguette de la veille (environ 400 g)
- 750 ml de lait
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 bande de zeste de citron (partie jaune seulement)
- 1 bâton de cannelle
- 3 œufs
- De l'huile, pour la friture
- 100 g de sucre en poudre mélangé à 2 c. à café de cannelle en poudre, pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. Coupez le pain en tranches de 2 cm d'épaisseur.
2. Faites chauffer le lait avec le sucre, le zeste de citron et le bâton de cannelle jusqu'à ébullition. Éteignez le feu

et laissez refroidir 15 minutes. Versez dans un plat creux.

3. Battez les œufs dans un autre plat creux.
4. Faites chauffer l'huile dans une poêle profonde à 170 °C.
5. Trempez chaque tranche dans le lait tiède 10 à 20 secondes de chaque côté : elle doit être imbibée sans se défaire. Égouttez un peu.
6. Passez-la dans l'œuf battu des deux côtés et faites-la frire aussitôt, 3 ou 4 à la fois, 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
7. Égouttez sur du papier absorbant et, tant qu'elles sont chaudes, roulez-les dans le sucre à la cannelle.

Conservation : elles sont meilleures le jour même ; elles se gardent 2 jours à couvert, dans un endroit frais. Variante : à la place du sucre à la cannelle, nappez-les d'un sirop préparé avec 200 ml de porto, 100 g de sucre, 100 ml d'eau et un morceau d'écorce d'orange, bouilli 10 minutes (pour les enfants, faites le sirop avec du jus d'orange ou avec du miel et de l'eau). Erreur fréquente : utiliser du pain frais, qui se défait dans le lait ; le pain doit avoir au moins un jour.

Sonhos, choux frits (*sonhos*)

Pour : environ 30 beignets · Temps : 50 min · Friture · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

De petits beignets frits de pâte cuite, légers et creux à l'intérieur, qui gonflent et se retournent tout seuls dans l'huile. On les sert avec du sucre et de la cannelle ou avec un sirop d'orange.

INGRÉDIENTS

- 250 ml d'eau
- 50 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- Le zeste de 1 citron
- 150 g de farine T45
- 4 œufs
- De l'huile, pour la friture
- Du sucre et de la cannelle, pour l'enrobage

Pour le sirop (facultatif) :

- 200 g de sucre en poudre
- 200 ml d'eau
- 1 morceau d'écorce d'orange et 1 bâton de cannelle

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le zeste de citron, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Ajoutez toute la farine d'un coup et remuez vigoureusement à la cuillère en bois à feu moyen pendant 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois et laisse un fin film au fond de la casserole.
3. Transférez la pâte dans un saladier et laissez-la refroidir 10 minutes.
4. Ajoutez les œufs un à un, en battant bien à la cuillère ou au batteur avant d'ajouter le suivant. À la fin, la pâte doit être lisse, brillante et tomber lentement de la cuillère, en un ruban épais.
5. Faites chauffer l'huile à 160–165 °C. Les sonhos demandent une huile moins chaude que les rabanadas, pour pouvoir gonfler avant de dorer.
6. À l'aide de deux petites cuillères, déposez dans l'huile de petites portions de pâte (de la taille d'une noix). Faites-en frire 5 ou 6 à la fois : elles gonflent et se retournent toutes seules. Si elles ne se retournent pas, aidez-les avec une écumoire.

7. Faites frire 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et légères. Égouttez sur du papier absorbant.
8. Roulez-les dans le sucre à la cannelle ou, pour le sirop, faites bouillir le sucre, l'eau, l'écorce d'orange et la cannelle pendant 5 minutes et versez-le sur les sonhos au moment de servir.

Conservation : ils sont meilleurs le jour même ; jusqu'à 2 jours dans une boîte, sans sirop (ajoutez le sirop seulement au moment de servir). Variante : ajoutez 2 c. à soupe de potiron cuit et écrasé à la pâte. Erreur fréquente : des sonhos lourds et crus à l'intérieur, causés par une huile trop chaude ; baissez le feu et faites frire plus lentement.

Beignets au potiron (*filhós de abóbora*)

Pour : environ 35 beignets · Temps : 40 min + 1 h 30 de pousse · Friture · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf

Des beignets moelleux à pâte levée, au potiron et à l'orange, frits à la cuillère. Ils sortent dorés à l'extérieur et tendres à l'intérieur, avec une belle couleur orangée.

INGRÉDIENTS

- 500 g de potiron ou de courge butternut, pelé et épépiné
- 20 g de levure de boulanger fraîche (ou 8 g de levure sèche)
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Le zeste de 1 orange et 2 c. à soupe de son jus
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 400 à 450 g de farine T55 ou T65
- De l'huile, pour la friture
- Du sucre et de la cannelle, pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. Coupez le potiron en cubes et faites-le bouillir dans l'eau 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Égouttez-le très bien (gardez 3 c. à soupe de l'eau de

cuisson) et écrasez-le en purée. Laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

2. Délayez la levure dans les 3 c. à soupe d'eau de cuisson, qui doit être seulement tiède.
3. Dans un grand saladier, mélangez la purée tiède, la levure, les œufs, le sucre, le zeste et le jus d'orange, la cannelle et le sel.
4. Ajoutez 400 g de farine et battez à la main ou à la cuillère en bois pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit élastique et pleine de bulles. Elle doit être molle et collante, sans tenir toute seule ; si elle est trop liquide, ajoutez de la farine, une cuillerée à la fois, jusqu'à 450 g.
5. Couvrez de film alimentaire et d'un torchon et laissez pousser dans un endroit tiède pendant 1 h 30, jusqu'à ce que la pâte ait doublé et soit pleine de bulles.
6. Faites chauffer l'huile à 170 °C. Mouillez deux cuillères à soupe, prélevez des portions de pâte et laissez-les tomber dans l'huile.
7. Faites frire 4 ou 5 beignets à la fois, 3 à 4 minutes, en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés. Égouttez sur du papier absorbant.
8. Roulez-les dans le sucre à la cannelle tant qu'ils sont chauds.

Conservation : 2 jours dans une boîte tapissée de papier absorbant ; réchauffez-les quelques minutes au four à 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C) pour qu'ils redeviennent croustillants. Erreur fréquente : un potiron mal égoutté, qui rend la pâte si molle qu'elle demande trop de farine et que les beignets deviennent lourds ; égouttez bien la purée dans une passoire.

Rubans de pâte frits (*coscorões*)

Pour : environ 40 pièces · Temps : 1 h + 30 min de repos · Friture · Difficulté : moyenne · Allergènes : gluten, œuf, lait

Des feuilles de pâte à l'orange fines comme une gaufrette, frites jusqu'à être croustillantes et pleines de bulles. On les casse à la main et elles disparaissent vite.

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine T45 (et un peu plus pour le plan de travail)
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Le zeste de 1 orange
- 2 œufs
- 50 g de beurre doux, fondu
- 150 à 180 ml de jus d'orange
- De l'huile, pour la friture
- Du sucre et de la cannelle (ou du sucre glace), pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel, le sucre et le zeste.

2. Ajoutez les œufs, le beurre fondu et 150 ml de jus d'orange. Mélangez et pétrissez 5 à 8 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme qui ne colle pas aux mains. Si elle est sèche, ajoutez du jus, une cuillerée à la fois.
3. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
4. Divisez la pâte en 4 parts. Étalez chacune sur le plan de travail fariné le plus finement possible (1 à 2 mm : on doit presque voir le plan de travail à travers la pâte).
5. Découpez des rectangles d'environ 8 × 10 cm au couteau ou à la roulette. Faites deux entailles parallèles au milieu de chaque rectangle, sans atteindre les bords.
6. Faites chauffer l'huile à 175 °C. Faites frire 2 ou 3 coscorões à la fois, environ 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés clair et pleins de bulles.
7. Égouttez sur du papier absorbant et saupoudrez aussitôt de sucre et de cannelle.

Conservation : jusqu'à 1 semaine dans une boîte métallique ou une boîte bien fermée, à l'abri de l'humidité. Variante : remplacez le jus d'orange par moitié jus, moitié lait, pour un goût plus doux. Erreur fréquente : une pâte épaisse, qui durcit au lieu de devenir croustillante ; étalez toujours la pâte très finement.

Riz au lait portugais (*arroz doce*)

Pour : 8 portions · Temps : 1 h · Sur la plaque de cuisson · Difficulté : facile · Allergènes : lait, œuf

Crémeux, parfumé au citron et décoré de dessins à la cannelle. Il n'y a pas de secret : seulement du temps, un feu doux et une cuillère en bois toujours à portée de main.

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz rond à dessert
- 600 ml d'eau
- 1 grande bande de zeste de citron (partie jaune seulement)
- 1 pincée de sel
- 1 litre de lait entier, chaud
- 200 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs (facultatif, pour un riz plus jaune et plus riche)
- De la cannelle en poudre, pour décorer

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, mettez le riz, l'eau, le zeste de citron et le sel. Portez à ébullition et faites cuire à feu moyen environ 10 minutes, jusqu'à ce que presque toute l'eau soit absorbée.

2. Ajoutez le lait chaud une louche à la fois, en remuant souvent. Ajoutez la louche suivante seulement quand le riz a absorbé la précédente. Faites ainsi à feu doux pendant 30 à 35 minutes.
3. Quand le riz est tendre et enrobé d'une crème épaisse, ajoutez le sucre et faites cuire encore 5 minutes, en remuant sans cesse (le sucre rend d'abord la crème plus liquide).
4. Si vous utilisez des jaunes d'œufs : battez-les dans un saladier, ajoutez 2 louches de riz chaud en remuant, puis reversez le tout dans la casserole. Remuez à feu très doux pendant 1 à 2 minutes, sans laisser bouillir.
5. Retirez le zeste de citron. Versez dans un plat de service ou dans des bols individuels.
6. Laissez refroidir et décorez de cannelle en poudre, en faisant des dessins ou des lettres (avec un pochoir en papier, c'est parfait).

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert. Il épaissit beaucoup en refroidissant ; si vous le préférez plus crémeux, éteignez le feu alors qu'il est encore un peu liquide. Erreur fréquente : un feu trop fort, qui fait attacher le riz au fond et lui donne un goût de brûlé ; gardez le feu doux et remuez sans cesse.

Pudding aux vermicelles (*aletria*)

Pour : 8 portions · Temps : 30 min · Sur la plaque de cuisson · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, lait, œuf

Des pâtes fines cuites dans du lait sucré, au citron et à la cannelle. Plus rapide que le riz au lait et tout aussi réconfortant, tiède ou froid.

INGRÉDIENTS

- 250 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 30 g de beurre doux
- 250 g de vermicelles fins (cheveux d'ange en nids)
- 1 litre de lait
- 1 bande de zeste de citron et 1 bâton de cannelle
- 150 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- De la cannelle en poudre, pour décorer

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le lait avec le zeste de citron et le bâton de cannelle jusqu'à ébullition. Éteignez le feu et mettez de côté.
2. Dans une autre casserole, portez à ébullition l'eau, le sel et le beurre. Quand elle bout, ajoutez les vermicelles en défaisant les nids avec les mains. Faites cuire

2 minutes, en remuant à la fourchette pour séparer les brins.

3. Ajoutez le lait chaud (sans le zeste ni la cannelle) et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les vermicelles soient tendres.
4. Ajoutez le sucre et faites cuire encore 3 minutes.
5. Battez les jaunes d'œufs dans un saladier, ajoutez 1 louche de lait chaud en remuant, puis reversez le tout dans la casserole. Remuez à feu très doux pendant 1 minute, sans bouillir, jusqu'à ce que le pudding épaississe.
6. Versez dans un plat de service, laissez refroidir un peu et décorez de cannelle.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert. Variante : ajoutez du zeste d'orange à la place du zeste de citron. Erreur fréquente : faire bouillir après avoir ajouté les jaunes d'œufs, qui font alors de petits grumeaux ; une fois les jaunes ajoutés, le feu reste toujours au minimum.



Le riz au lait décoré de cannelle.

Photo : Alexey Demidov / Unsplash

Crème au lait portugaise (*leite-creme*)

Pour : 8 petits bols · Temps : 30 min + 3 h au réfrigérateur · Sur la plaque de cuisson · Difficulté : facile · Allergènes : lait, œuf

Une crème aux jaunes d'œufs lisse et veloutée, avec une fine couche de sucre brûlé sur le dessus qui craque quand on la tapote avec une cuillère.

INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait
- 1 bande de zeste de citron et 1 bâton de cannelle
- 6 jaunes d'œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 40 g de fécule de maïs
- 4 à 6 c. à soupe de sucre en poudre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. Mettez de côté 200 ml de lait froid. Faites chauffer le reste avec le zeste de citron et le bâton de cannelle jusqu'à ébullition. Retirez du feu et laissez infuser 10 minutes ; retirez ensuite le zeste et la cannelle.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre et la fécule de maïs. Ajoutez le lait froid mis de côté et fouettez jusqu'à obtenir un mélange lisse, sans grumeaux.

3. Versez le lait chaud sur le mélange aux jaunes peu à peu, en remuant sans cesse.
4. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen, en remuant sans arrêt au fouet, surtout au fond et dans les coins.
5. Quand la crème épaissit et que les premières bulles apparaissent, remuez encore une minute à feu doux. Elle doit napper le dos de la cuillère et, quand vous y passez le doigt, laisser un sillon qui ne se referme pas.
6. Répartissez dans des bols peu profonds ou dans un plat de service. Couvrez de film alimentaire pressé contre la crème (pour qu'il ne se forme pas de peau) et laissez refroidir. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures.
7. Juste avant de servir, saupoudrez chaque bol d'une fine couche régulière de sucre et caramélisez au chalumeau de cuisine ou avec un fer à caraméliser très chaud, jusqu'à obtenir la couleur du caramel.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, sans le sucre brûlé (caramélisez seulement au dernier moment, sinon il ramollit). Variante : parfumez le lait avec du zeste d'orange à la place du citron. Erreur fréquente : une crème pleine de grumeaux, faute d'avoir remué le fond de la casserole ; si cela arrive, mixez-la au mixeur plongeant tant qu'elle est chaude.

Attention : le chalumeau et le fer à caraméliser atteignent des températures très élevées. Utilisez-les loin des torchons et du papier, jamais devant des enfants, et posez le fer en lieu sûr pendant qu'il refroidit.

Pudding de pain portugais (*formigos*)

Pour : 8 portions · Temps : 35 min · Sur la plaque de cuisson · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf, fruits à coque

Une vieille douceur du nord du Portugal, préparée avec le pain de la veille, du miel, des noix et du porto. Appelée aussi mexidos, c'est une excellente façon de ne pas gaspiller le pain.

INGRÉDIENTS

- 200 g de pain blanc dur de la veille, sans la croûte
- 500 ml d'eau
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de miel
- 1 bande de zeste de citron et 1 bâton de cannelle
- 50 ml de porto (ou de jus d'orange)
- 100 g de fruits à coque (amandes, noix et pignons de pin), hachés
- 50 g de raisins secs (facultatif)
- 3 jaunes d'œufs
- De la cannelle en poudre et quelques pignons de pin, pour décorer

PRÉPARATION

1. Émiettez le pain avec les mains ou au robot, jusqu'à obtenir de grosses miettes.

2. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre, le miel, le zeste de citron et le bâton de cannelle pendant 5 minutes.
3. Retirez le zeste et la cannelle. Ajoutez le pain émietté et faites cuire à feu doux 5 à 8 minutes, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une pâte épaisse qui se détache du fond.
4. Ajoutez le porto, les fruits à coque et les raisins secs et remuez encore 2 minutes.
5. Battez les jaunes d'œufs dans un saladier, ajoutez 2 cuillerées de la pâte chaude, remuez, puis reversez le tout dans la casserole. Remuez 1 minute à feu minimum, sans bouillir.
6. Versez dans un plat de service, lissez le dessus et décorez de cannelle et de pignons de pin. Servez tiède ou froid.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, à couvert. L'alcool du porto s'évapore en partie à la cuisson, mais pas complètement : pour les enfants, utilisez du jus d'orange. Erreur fréquente : utiliser du pain frais, qui se transforme en pâte collante ; le pain doit être vraiment dur.

Crème caramel maison (*pudim flan*)

Pour : 1 flan de 20 cm, 8 à 10 parts · Temps : 25 min + 60 min de cuisson + 4 h au réfrigérateur · Four : 160 °C au bain-marie (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : œuf, lait

Lisse, sans trous et recouvert d'un caramel doré. Préparez-le la veille et démoulez-le à la dernière minute ; il fait toujours un grand effet à table.

INGRÉDIENTS

Pour le caramel :

- 150 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'eau

Pour le flan :

- 500 ml de lait
- 1 bande de zeste de citron
- 4 œufs + 4 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C). Préparez un moule à flan de 20 à 22 cm (pas à fond amovible) et un plat à rôtir plus grand pour le bain-marie.
2. Caramel : dans une petite casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau à feu moyen, sans remuer (vous pouvez

faire tourner la casserole). Quand il prend la couleur du miel foncé, versez-le aussitôt dans le moule et inclinez celui-ci pour napper le fond et une partie des parois.

3. Faites chauffer le lait avec le zeste de citron jusqu'à presque bouillir. Retirez le zeste et laissez refroidir 10 minutes.
4. Dans un saladier, mélangez les œufs, les jaunes et le sucre au fouet, sans battre trop fort (nous ne voulons pas de mousse). Ajoutez le lait tiède peu à peu, en remuant.
5. Passez le mélange au tamis dans le moule caramélisé. Retirez à la cuillère la mousse restée à la surface.
6. Placez le moule dans le plat à rôtir, enfournez et versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur du moule.
7. Faites cuire 50 à 60 minutes. Le flan est prêt quand il est pris et que, si vous enfoncez un couteau à mi-chemin entre le bord et le centre, il ressort propre. Le centre peut trembler légèrement.
8. Sortez le moule du bain-marie, laissez refroidir et placez au réfrigérateur au moins 4 heures (mieux, toute une nuit).
9. Pour démouler : passez un couteau fin le long du bord, trempez le fond du moule dans de l'eau chaude pendant

30 secondes, posez une assiette dessus et retournez d’un seul geste.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert. Erreur fréquente : un flan plein de trous, causé par un four trop chaud ou par des œufs battus trop fort ; remuez seulement le nécessaire et restez à 160 °C (th. 5). Variante : ajoutez 1 c. à café de zeste d’orange dans le lait.

Attention : le caramel chaud atteint des températures bien supérieures à celles de l’eau bouillante et colle à la peau. Ne le touchez pas, ne le goûtez pas et tenez les enfants à l’écart. Pour nettoyer la casserole, remplissez-la d’eau et portez à ébullition : le caramel se dissout tout seul.



La crème caramel, lisse et recouverte de caramel.

Photo : Felippe Lopes / Unsplash

Desserts modernes et sans cuisson

Quand le four est occupé par la brioche des rois et la plaque de cuisson par les rabanadas, ces desserts sauvent la mise. Presque tous se font sans four, la veille, et vous attendent au réfrigérateur. Ce sont aussi les préférés des plus jeunes invités.

> **Attention :** la mousse au chocolat classique contient des œufs crus. Elle ne convient pas aux femmes enceintes, aux jeunes enfants, aux personnes âgées ni aux personnes dont le système immunitaire est affaibli. Pour ces invités, utilisez des œufs pasteurisés ou préparez la version sans œufs indiquée dans la recette. Les autres recettes de ce chapitre ne contiennent pas d'œufs crus.

Mousse au chocolat

Pour : 6 petits bols · Temps : 25 min + 4 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : œuf, lait

Légère, intense et préparée avec seulement cinq ingrédients. Un dessert qui ne rate jamais et qui peut se faire la veille.

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 30 g de beurre doux
- 4 œufs très frais (ou pasteurisés), séparés
- 40 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes, par périodes de 30 secondes, en remuant entre chaque). Remuez jusqu'à obtenir une texture lisse et laissez refroidir 5 minutes.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un, en remuant bien après chacun. Le mélange devient épais et brillant.
3. Dans un saladier propre, fouettez les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux.

Ajoutez le sucre petit à petit et fouettez jusqu'à obtenir une neige ferme et brillante.

4. Incorporez sans crainte un tiers des blancs au chocolat, pour l'assouplir.
5. Ajoutez le reste des blancs et incorporez-les lentement à la maryse, de bas en haut, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traînées blanches.
6. Répartissez dans 6 petits bols, couvrez et placez au réfrigérateur au moins 4 heures.

VERSION SANS ŒUFS (POUR TOUT LE MONDE)

1. Faites chauffer 100 ml de crème jusqu'aux premiers bouillons, versez-la sur 150 g de chocolat cassé en morceaux, attendez 2 minutes et remuez jusqu'à obtenir une texture lisse. Laissez refroidir à température ambiante.
2. Fouettez 250 ml de crème très froide avec 1 c. à soupe de sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Incorporez la crème fouettée au chocolat, en deux fois, et répartissez dans les bols. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, toujours à couvert. Variante : ajoutez du zeste d'orange ou une pincée de cannelle au chocolat

fondu. Erreur fréquente : ajouter les jaunes à un chocolat encore très chaud, qui devient alors granuleux ; attendez qu'il ait un peu refroidi.

Cheesecake aux fruits rouges sans cuisson

Pour : 1 cheesecake de 22 à 24 cm, 10 à 12 parts · Temps : 35 min + 6 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, lait

Un fond de biscuits, une garniture au fromage frais et un nappage rouge brillant, aux couleurs de Noël. Préparez-le la veille et coupez-le en parts parfaites.

INGRÉDIENTS

Pour le fond :

- 200 g de biscuits secs sablés (type petits-beurre)
- 90 g de beurre doux, fondu

Pour la garniture :

- 3 feuilles de gélatine neutre (6 g)
- 400 g de fromage frais à tartiner entier (type fromage à la crème), à température ambiante
- 100 g de sucre glace
- Le zeste de 1 citron et 2 c. à soupe de son jus
- 250 ml de crème liquide entière, très froide

Pour le nappage :

- 300 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de fécule de maïs délayée dans 1 c. à soupe d'eau

PRÉPARATION

1. Écrasez les biscuits en fines miettes. Mélangez-les avec le beurre fondu.
2. Chemisez le fond d'un moule à fond amovible de 22 à 24 cm de papier sulfurisé. Répartissez-y le mélange de biscuits et tassez bien avec le dos d'une cuillère ou le fond d'un verre. Placez au réfrigérateur pendant que vous préparez la garniture.
3. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
4. Battez le fromage frais avec le sucre glace et le zeste de citron jusqu'à obtenir une crème lisse.
5. Faites tiédir le jus de citron (20 secondes au micro-ondes), essorez bien la gélatine et faites-la dissoudre dans le jus chaud. Ajoutez 2 cuillerées du mélange au fromage frais à la gélatine, remuez, puis versez le tout dans le mélange au fromage frais en fouettant.
6. Fouettez la crème froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la au mélange au fromage frais.
7. Versez sur le fond, lissez le dessus et placez au réfrigérateur au moins 6 heures (mieux, toute une nuit).
8. Nappage : faites cuire les fruits rouges avec le sucre à feu moyen pendant 5 minutes. Ajoutez la fécule de maïs

délayée et faites bouillir encore une minute, jusqu'à épaississement. Laissez refroidir complètement.

9. Étalez le nappage froid sur le cheesecake avant de servir. Passez un couteau le long du bord avant d'ouvrir le moule.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur. Variante : un nappage de marmelade d'orange, ou simplement des fruits frais et des feuilles de menthe. Erreur fréquente : ajouter la gélatine froide à la garniture, ce qui forme des filaments ; dissolvez-la toujours dans un liquide tiède et mélangez-la d'abord avec un peu de garniture.

Couronne de pavlova de Noël

Pour : 1 couronne de 24 cm, 8 à 10 portions · Temps : 30 min + 1 h 15 de cuisson + 2 h de refroidissement · Four : 120 °C (th. 4 ; chaleur tournante 100 °C) · Difficulté : moyenne · Allergènes : œuf, lait

Une meringue croustillante dehors et moelleuse dedans, façonnée en couronne et garnie de crème, de fruits rouges et de grains de grenade. Elle ressemble à une vraie guirlande de Noël.

INGRÉDIENTS

- 4 blancs d'œufs, à température ambiante
- 1 pincée de sel
- 220 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de fécule de maïs
- 1 c. à café de vinaigre de vin blanc ou de jus de citron

Pour la garniture :

- 250 ml de crème liquide entière, très froide
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 250 g de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles)
- Les grains de ½ grenade
- Des feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 150 °C (th. 5 ; chaleur tournante 130 °C). Dessinez un cercle de 24 cm sur une

feuille de papier sulfurisé (utilisez une assiette comme gabarit), retournez le papier et posez-le sur une plaque de cuisson.

2. Fouettez les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux.
3. Ajoutez le sucre une cuillerée à la fois, en fouettant sans arrêt à grande vitesse, jusqu'à ce que la meringue soit très ferme et brillante et que le sucre soit dissous (frottez-en un peu entre vos doigts : il ne doit pas être granuleux). Cela prend 8 à 10 minutes.
4. Ajoutez la fécule de maïs et le vinaigre et fouettez encore 30 secondes.
5. À la cuillère, déposez des tas de meringue sur le cercle dessiné, certains se touchant, pour former une couronne d'environ 7 cm de large avec le centre laissé ouvert.
6. Enfournez, baissez aussitôt la température à 120 °C (th. 4 ; chaleur tournante 100 °C) et faites cuire 1 h 15. N'ouvrez pas le four.
7. Éteignez le four et laissez la pavlova refroidir à l'intérieur, la porte entrouverte, pendant au moins 2 heures.
8. Juste avant de servir, fouettez la crème avec le sucre glace et étalez-la sur la couronne. Décorez avec les

fruits rouges, les grains de grenade et la menthe.

Conservation : la meringue sans garniture se garde 3 jours dans une boîte bien fermée, à l'abri de l'humidité (jamais au réfrigérateur). Une fois garnie, servez-la dans l'heure ou les deux heures qui suivent. Erreur fréquente : la meringue rend du sirop ou se fend beaucoup, à cause d'un sucre mal dissous ou d'un four trop chaud. Les petites fissures sont normales et la crème les cache.



La couronne de pavlova, avec crème, fruits rouges et grenade.
Photo : Kathysg / Pixabay

Tiramisu de Noël (sans œufs)

Pour : 1 plat de 20 × 25 cm, 8 portions · Temps : 25 min + 6 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, œuf (dans les biscuits à la cuillère), lait

Une version festive du tiramisu, avec de la cannelle et de l'orange dans la crème et sans œufs crus. Crémeux, léger et facile à monter.

INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone, froid
- 250 ml de crème liquide entière, très froide
- 70 g de sucre glace
- Le zeste de 1 orange
- ½ c. à café de cannelle en poudre
- 250 ml de café fort, froid
- 2 c. à soupe de porto (facultatif, pour les adultes seulement)
- 200 g de biscuits à la cuillère
- 2 c. à soupe de cacao en poudre

PRÉPARATION

1. Fouettez le mascarpone avec la crème froide, le sucre glace, le zeste d'orange et la cannelle à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à obtenir une crème ferme qui garde sa forme. Ne fouettez pas trop, sinon elle devient granuleuse.

2. Mélangez le café froid avec le porto, si vous en utilisez, dans un plat creux.
3. Trempez la moitié des biscuits à la cuillère, un par un, dans le café 1 à 2 secondes de chaque côté (ils doivent être humides, pas détrempés) et tapissez-en le fond du plat.
4. Couvrez de la moitié de la crème et lissez.
5. Faites une autre couche de biscuits trempés dans le café et couvrez du reste de la crème.
6. Couvrez et placez au réfrigérateur au moins 6 heures.
7. Avant de servir, tamisez le cacao sur le dessus. Pour une touche de Noël, posez une étoile en papier sur le dessus avant de tamiser, puis soulevez-la délicatement.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, à couvert. Pour les enfants : remplacez le café par du lait chocolaté froid et laissez de côté le porto. Erreur fréquente : des biscuits trop mouillés, qui rendent le fond aqueux ; trempez-les rapidement dans le café.

Salami au chocolat et aux biscuits (sans œufs)

Pour : 2 rouleaux, environ 30 tranches · Temps : 20 min + 4 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, lait, fruits à coque (si préparé avec des noix)

La douceur préférée des enfants, sans cuisson : des biscuits brisés enrobés de chocolat, roulés comme un salami et coupés en tranches. Cette version utilise du lait concentré à la place des œufs crus.

INGRÉDIENTS

- 200 g de petits-beurre
- 100 g de beurre doux, en pommade
- 200 g de lait concentré sucré (environ la moitié d'une boîte)
- 80 g de chocolat en poudre sucré (type cacao sucré)
- 50 g de noix hachées (facultatif)
- Du sucre glace, pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. Cassez les biscuits à la main en petits morceaux (de la taille d'un ongle), en en laissant quelques-uns plus petits. Ne les réduisez pas en poudre.
2. Dans un saladier, battez le beurre en pommade avec le lait concentré et le chocolat en poudre jusqu'à obtenir une crème lisse.

3. Ajoutez les biscuits et les noix et mélangez à la maryse jusqu'à ce qu'ils soient tous enrobés.
4. Divisez le mélange en deux. Posez chaque moitié sur une feuille de film alimentaire et roulez-la en tournant les extrémités comme un papier de bonbon, pour obtenir un rouleau de 5 cm de diamètre.
5. Placez au réfrigérateur au moins 4 heures (ou 1 heure au congélateur), jusqu'à ce que les rouleaux soient fermes.
6. Retirez le film alimentaire, roulez les bûches dans le sucre glace et, si vous le souhaitez, ficelez-les avec de la ficelle de cuisine, comme un vrai salami. Coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Conservation : 1 semaine au réfrigérateur, enveloppé ; 2 mois au congélateur. C'est un excellent cadeau, emballé dans du papier sulfurisé avec un ruban. Avec les enfants : ils peuvent casser les biscuits et rouler le salami. Erreur fréquente : des biscuits réduits en poudre, ce qui gâche l'effet « salami » ; laissez des morceaux visibles.



Le salami au chocolat et aux biscuits, coupé en tranches.

Photo : Ashkan Forouzani / Unsplash

Verrines de biscuits, crème et orange

Pour : 6 verrines · Temps : 20 min + 3 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, lait

Des couches de biscuits imbibés de jus d'orange et de crème, servies en verrines. Jolies, fraîches et prêtes en 20 minutes.

INGRÉDIENTS

- 150 g de petits-beurre
- 200 ml de jus d'orange
- 300 ml de crème liquide entière, très froide
- 200 g de lait concentré sucré
- Le zeste de 1 orange
- De la cannelle en poudre et des quartiers d'orange, pour décorer

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème froide jusqu'à ce qu'elle commence à prendre. Versez le lait concentré en filet, ajoutez le zeste d'orange et fouettez encore une minute, jusqu'à obtenir une crème épaisse.
2. Versez le jus d'orange dans un plat creux.
3. Cassez les biscuits en deux. Trempez-les rapidement dans le jus et déposez une couche au fond de chaque verrine.

4. Couvrez de 2 cuillerées de crème. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par de la crème.
5. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures, pour que le biscuit ramollisse.
6. Avant de servir, saupoudrez de cannelle et décorez d'un quartier d'orange.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, à couvert. Avec les enfants : ils peuvent construire eux-mêmes les couches. Variante : remplacez l'orange par des fruits rouges écrasés avec un peu de sucre. Erreur fréquente : une crème pas assez froide, qui ne prend pas ; utilisez une crème très froide et un saladier très froid.

Gâteau portugais aux biscuits (*bolo de bolacha*)

Pour : 1 gâteau de 20 × 10 cm, 10 parts · Temps : 35 min + 6 h au réfrigérateur · Sans four · Difficulté : facile · Allergènes : gluten, lait

Des couches de petits-beurre trempés dans le café et de crème au beurre, recouvertes de biscuit râpé. Un classique des fêtes de famille portugaises, préparé ici sans œufs crus.

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de petits-beurre (environ 400 g)
- 300 ml de café fort, tiède, non sucré
- 250 g de beurre doux, en pommade
- 200 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de café fort, froid

PRÉPARATION

1. Battez le beurre en pommade au batteur pendant 2 minutes. Ajoutez le sucre glace peu à peu et battez encore 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une crème très pâle et légère. Ajoutez les 2 c. à soupe de café froid et battez encore une minute.
2. Mettez de côté 6 biscuits pour la décoration.
3. Sur un plat de service rectangulaire, trempez 8 biscuits dans le café, un par un, et disposez-les en un rectangle de 2 × 4 biscuits.

4. Étalez une fine couche de crème.
5. Répétez biscuits et crème, couche après couche, jusqu'à épuisement des biscuits (environ 6 à 7 couches).
6. Recouvrez tout le gâteau, dessus et côtés, du reste de la crème.
7. Râpez ou écrasez les biscuits mis de côté et parsemez-en le dessus et les côtés.
8. Placez au réfrigérateur au moins 6 heures, pour que les biscuits ramollissent et que le gâteau se coupe bien.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, à couvert. Pour les enfants : remplacez le café par du lait chocolaté. Erreur fréquente : une crème au beurre qui tourne, parce que le beurre était froid ; il doit être bien ramolli, à température ambiante.

Poires pochées au porto

Pour : 6 portions · Temps : 15 min + 40 min sur la plaque de cuisson · Sur la plaque de cuisson · Difficulté : facile · Allergènes : aucun des principaux allergènes (le vin contient des sulfites)

Des poires entières cuites doucement dans le porto avec de la cannelle et de l'orange, jusqu'à prendre une couleur rubis. Un dessert élégant, léger et très portugais.

INGRÉDIENTS

- 6 poires Conférence fermes, avec la queue
- 500 ml de porto rouge
- 200 ml d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 bande de zeste d'orange
- 2 clous de girofle

PRÉPARATION

1. Pelez soigneusement les poires en laissant la queue. Coupez une fine tranche à la base de chacune, pour qu'elles tiennent debout.
2. Dans une casserole assez grande pour contenir les poires couchées côte à côte, mettez le porto, l'eau, le sucre, la cannelle, le zeste d'orange et les clous de girofle. Portez à ébullition.

3. Ajoutez les poires, couchées sur le côté. Baissez le feu et laissez cuire 20 à 30 minutes, en les retournant toutes les 5 minutes pour qu'elles prennent la couleur uniformément. Elles sont prêtes quand la pointe d'un couteau y pénètre facilement.
4. Sortez les poires dans un plat.
5. Faites bouillir le liquide à feu vif pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié et devienne un sirop épais.
6. Arrosez les poires de sirop. Servez tiède ou froid, debout, avec de la crème fouettée ou une boule de glace à la vanille.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, dans le sirop (elles rougissent de jour en jour). Une partie de l'alcool s'évapore à la cuisson, mais pas la totalité : pour les enfants, préparez-les avec du jus de raisin rouge à la place du vin et 50 g de sucre en moins. Erreur fréquente : des poires trop mûres, qui se défont ; choisissez-les fermes.

La table de Noël

Le secret d'un réveillon détendu est simple : ne pas tout laisser pour le 24. Beaucoup des douceurs de ce livre sont encore meilleures préparées à l'avance. Dans ce chapitre, vous trouverez un plan jour par jour, un tableau de ce qui peut se préparer à l'avance et les règles pour servir et conserver.

Choisir le menu des desserts

Pour 8 à 10 personnes, choisissez environ 5 desserts, de groupes différents. Trois exemples qui fonctionnent bien :

Menu	Gâteau	Tarte	Traditionnels	Froid
Classique	Brioche des rois (*bolo-rei*)	Tarte aux amandes	Rabanadas (*rabanadas*) et riz au lait	Mousse au chocolat
Avec des enfants	Gâteau au chocolat et à l'orange	Tarte aux pommes et à la cannelle	Sonhos (*sonhos*) et pudding aux vermicelles	Salami au chocolat et aux biscuits
Sans stress	Gâteau au miel et aux épices, version simplifiée	Tarte au chocolat	Rubans de pâte frits (*coscorões*) et crème au lait	Cheesecake sans cuisson

Plan du 22 au 25 décembre

Jusqu'au 20 décembre (facultatif)

- Gâteau au miel et aux épices, version simplifiée : peut se faire jusqu'à 3 semaines à l'avance.
- Cake au porto, aux fruits et aux noix : jusqu'à 2 semaines à l'avance.
- Rubans de pâte frits (*coscorões*) : jusqu'à 1 semaine à l'avance, dans une boîte bien fermée.
- Pâte sablée : congelez les fonds crus dont vous aurez besoin.
- Faites votre liste de courses et vérifiez vos moules, votre papier sulfurisé et votre huile de friture.

Le 22 décembre : courses et préparation

- Achetez les produits frais : lait, crème, œufs, beurre, fruits.
- Passez la pâte sablée congelée au réfrigérateur.
- Mettez les raisins secs et les fruits confits à tremper pour la brioche des rois.
- Préparez le salami au chocolat et aux biscuits (il se garde 1 semaine).
- Faites cuire la meringue de la pavlova, si vous l'avez choisie, et conservez-la dans une boîte fermée.
- Achetez ou mettez de côté le pain pour les rabanadas et le pudding de pain (*formigos*) : il doit être dur le 24.

Le 23 décembre : le grand jour de pâtisserie

- **Le matin :** préparez la pâte de la brioche des rois ou de la brioche de la reine. Pendant qu'elle pousse, foncez et faites cuire le fond de tarte.
- **L'après-midi :** faites cuire la brioche des rois. Préparez ensuite la tarte (aux amandes, aux noix ou aux pommes).
- **En fin d'après-midi :** les desserts froids qui s'améliorent pendant la nuit : crème caramel, cheesecake, tiramisu, gâteau aux biscuits, mousse et crème au lait (sans caraméliser le sucre).
- Préparez les poires pochées au porto, si vous les avez choisies : elles se gardent au réfrigérateur, dans leur sirop.

Le 24 décembre : le réveillon

- **Le matin :** riz au lait et pudding aux vermicelles (ils refroidissent au fil de la journée). Pudding de pain (*formigos*), si vous l'avez choisi.
- **Début d'après-midi :** bûche de Noël (elle demande 2 heures au réfrigérateur) et tarte au chocolat, si vous ne les avez pas faites la veille.
- **En fin d'après-midi :** les douceurs frites. Commencez par les sonhos et les beignets au potiron, puis les rabanadas (elles sont meilleures tout juste faites). Éteignez le feu et rangez l'huile avant le dîner.

- **À la dernière minute :** montez la pavlova, caramélisez le sucre sur la crème au lait, démoulez la crème caramel et saupoudrez le tiramisu de cacao.

Le 25 décembre : déjeuner de Noël

- Ce qui reste du réveillon suffit presque toujours pour le déjeuner. Sortez les desserts froids du réfrigérateur 20 minutes avant de servir.
- Réchauffez les rabanadas et les beignets 5 minutes au four à 160 °C (th. 5 ; chaleur tournante 140 °C), pour qu'ils redeviennent croustillants.
- Si vous voulez un nouveau dessert, les verrines de biscuits, crème et orange se préparent en 20 minutes le matin et sont prêtes pour le déjeuner.

Ce que vous pouvez préparer à l'avance

Douceur	Combien de temps à l'avance	Où la conserver
Gâteau au miel et aux épices, version simplifiée	Jusqu'à 3 semaines	Enveloppé, dans un endroit frais
Cake au porto, aux fruits et aux noix	Jusqu'à 2 semaines	Enveloppé, dans un endroit frais
Rubans de pâte frits (*coscorões*)	Jusqu'à 1 semaine	Boîte bien fermée

Douceur	Combien de temps à l'avance	Où la conserver
Salami au chocolat et aux biscuits	Jusqu'à 1 semaine	Réfrigérateur
Pâte sablée crue	3 jours (2 mois congelée)	Réfrigérateur ou congélateur
Brioche des rois, brioche de la reine	1 à 2 jours	Enveloppée, à température ambiante
Tartes aux amandes et aux noix	2 jours	Boîte fermée, dans un endroit frais
Crème caramel, cheesecake, tiramisu, gâteau aux biscuits	1 jour	Réfrigérateur
Meringue de la pavlova	Jusqu'à 3 jours	Boîte fermée, jamais au réfrigérateur
Rabanadas, sonhos, beignets	Le jour même	À température ambiante

Comment servir

- **Variez les hauteurs :** la brioche des rois sur un plat à pied, les tartes sur des planches, les desserts à la cuillère dans des bols. La table est plus jolie et tout est plus facile à atteindre.
- **Coupez à l'avance :** le gâteau au miel et aux épices et le cake aux fruits et aux noix en fines tranches ; la brioche des rois en larges parts. Laissez un couteau à côté de chaque gâteau entier.

- **Les desserts froids restent au frais :** servez-les en petites quantités et réapprovisionnez-vous depuis le réfrigérateur. Ne laissez pas les desserts à la crème, au fromage ou aux œufs hors du réfrigérateur plus de 2 heures.
- **Étiquetez les desserts** avec de petites étiquettes, surtout ceux qui contiennent des fruits à coque, de l'alcool ou des œufs crus, en pensant aux personnes allergiques, aux enfants et aux femmes enceintes.
- **Décoration simple :** des brins de romarin, des bâtons de cannelle, des quartiers d'orange, des grains de grenade et un peu de sucre glace font des merveilles.

Conserver les restes

Type de douceur	Où	Combien de temps
Gâteaux secs (brioche des rois, gâteau de savoie portugais, gâteau aux épices)	Boîte fermée ou enveloppés	3 à 4 jours
Gâteaux denses (miel, fruits et noix)	Enveloppés, dans un endroit frais	2 à 4 semaines
Tartes aux fruits ou à la crème	Réfrigérateur	2 à 3 jours
Desserts à la cuillère (riz au lait, pudding aux vermicelles, crème au lait, pudding de pain)	Réfrigérateur, à couvert	3 à 4 jours
Desserts à la crème ou au fromage	Réfrigérateur, à couvert	2 à 3 jours

Type de douceur	Où	Combien de temps
Mousse aux œufs crus	Réfrigérateur, à couvert	2 jours au maximum
Douceurs frites	Boîte avec du papier absorbant	1 à 2 jours (rubans de pâte frits jusqu'à 1 semaine)

Ce que vous pouvez congeler

- **Oui :** brioche des rois et brioche de la reine (en tranches), cake aux fruits et aux noix, gâteau au miel et aux épices, gâteau au chocolat et à l'orange, gâteau de savoie portugais (*pão de ló*), pâte sablée crue, salami au chocolat et aux biscuits. Jusqu'à 1 à 2 mois, bien emballés. Faites-les décongeler à température ambiante, toujours emballés.
- **Non :** pavlova, mousse, crème au lait, crème caramel, riz au lait, tartes à la crème et douceurs frites. Ils deviennent aqueux ou perdent leur texture.

> **Astuce :** des tranches de brioche des rois vieilles de deux ou trois jours sont délicieuses grillées à la poêle avec un peu de beurre, pour le petit-déjeuner du 26 décembre.

Et maintenant, il ne reste plus que le plus important : vous mettre à table et en profiter. Joyeux Noël !