

LES GOÛTERS

— DE LA —

SORCIÈRE

Biscuits, potions
& autres recettes ensorcelantes !





— DE LA —

SORCIÈRE

Biscuits, potions
& autres recettes ensorcelantes !



Rustica éditions

SOMMAIRE

Introduction..... 4

Les pâtisseries

Pain aux épices magiques.....8

Biscuits du chat sous la lune10

Tourte aux fruits d'automne.....12

Doigts de sorcière 14

Macarons enchantés au coquelicot16

Scones aux orties & baies.....18

Langues de chat noir 20

Cheesecake des bois aux baies de sureau 22

Riz au lait envoûtant 24

Tarte aux pommes et aux nèfles 26

Mystérieux douillons aux poires..... 28

Le gâteau de la sorcière 30

Pudding du chaudron32





Les friandises

Chouchous de graines de citrouille	36
Berlingots de marrube	38
Gourmandises aux coings	40
Fruits ensorcelés	42
Angélique confite	44
Bonbons guérisseurs à l'épicéa	46
Charme aux pétales de roses cristallisés	48
Confiture de baie de ronce	50
Confiture d'azerolés	52

Les potions

Potion de cynorrhodon	56
Limonade aux fleurs de pissenlit	58
Filtre d'amour au gingembre et au miel	60



INTRODUCTION

Que ce soit un grand banquet sous la Lune, un anniversaire endiablé ou une simple réunion entre initiés, nombreuses sont les occasions de mettre à l'honneur les recettes de sorcières.

Pâtisseries ensorcelantes, merveilleuses friandises et potions envoûtantes sont rassemblées dans ce livre de cuisine, mêlant douceurs sucrées, épices magiques et plantes sauvages : nèfles, coquelicots, marrubes et azéroles se retrouvent dans votre chaudron en compagnie de citrouilles, angéliques et baies de ronces et éveillent vos papilles à de nouvelles saveurs enchantées.

À l'aide de l'emporte-pièce chat, donnez vie à vos sablés et décors de gâteaux, transformant vos collations en fantastiques goûters de sorcière !



AVERTISSEMENT

Malgré le sérieux apporté à la réalisation de cet ouvrage et à la vérification des informations qu'il contient, la reconnaissance des plantes sauvages et leur consommation ne sont pas sans danger.

Veillez consulter votre pharmacien et votre médecin avant toute utilisation de plantes sauvages.

Les auteurs et l'éditeur ne pourront en aucun cas être tenus responsables en cas de problème.







PAIN AUX ÉPICES MAGIQUES



— —
CUISSON : 40 MIN



INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 cuil. à soupe de miel
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 verre à moutarde de lait
- 1 cuil. à café de mélange 4 épices
- 1 cuil. à café d'anis en poudre
- huile pour le moule





PRÉPARATION

1. La veille au soir, mélangez la farine, le sucre, le bicarbonate, le mélange 4 épices et l'anis. Couvrez d'un torchon bien propre et laissez reposer.
2. Le matin, faites tiédir le lait et laissez-y fondre le miel. Incorporez ce liquide au mélange farine-sucre. Travaillez cette pâte pendant 10 bonnes minutes.
3. Huilez un moule à cake puis tapissez-le de papier sulfurisé que vous huilerez également. Remplissez le moule à moitié seulement. Recouvrez-le d'un couvercle de papier sulfurisé ou d'une feuille d'aluminium.
4. Faites cuire au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7), durant 40 minutes.
5. Laissez reposer 1 heure dans le four éteint puis démoulez.



Le secret DE LA Sorcière

Pour rendre la surface de votre pain lisse et brillante comme un beau bois ciré, enduisez-le d'un mélange œuf-lait avant la cuisson. Pour un glaçage royal, mélangez 200 g de sucre glace avec un blanc d'œuf et quelques gouttes de citron : travaillez au fouet jusqu'à la formation d'une crème blanche ; étalez-la à l'aide d'un couteau sur le pain d'épice puis mettez-le à l'entrée d'un four tiède jusqu'à ce que le glaçage devienne blanc opaque.



BISCUITS DU CHAT SOUS LA LUNE



CUISSON : 10 MIN



INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre + 1 noix pour la plaque
- 1 œuf + 1 jaune
- sel



LES GOÛTERS

DE LA SORCIÈRE

Que ce soit un grand banquet sous la lune, un anniversaire endiablé ou une simple réunion entre initiés, nombreuses sont les occasions de mettre à l'honneur les recettes de sorcières.

Pâtisseries ensorcelantes, merveilleuses friandises et potions envoûtantes sont rassemblées dans ce livre de cuisine, mêlant douceurs sucrées, épices magiques et plantes sauvages.

Un emporte-pièce chat, offert, vous permettra de donner vie à vos sablés et décors de gâteaux, transformant vos collations en fantastiques goûters de sorcière !

www.rustica.fr

MDS: RU0121



11,95 € ttc