

Cadeaux gourmands

Irrésistibles et faits maison



Suisse. Naturellement.



swissmilk

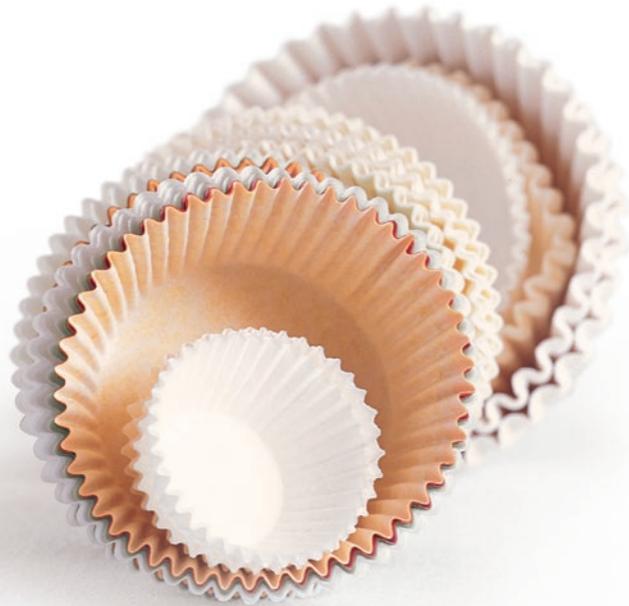


Chères et chers amateurs de friandises,

Pour dire merci ou faire une surprise. Pour montrer son affection ou honorer une invitation. Un cadeau gourmand «fait maison» tombe toujours à pic. C'est un cadeau que l'on aime offrir et que l'on aime recevoir.

Tuiles au fromage, truffes ou caramels: qu'il s'agisse de les préparer ou de les déguster, on ne peut bientôt plus s'en passer! Au moment de les décorer et de les emballer, laissez votre imagination s'exprimer. Avec un peu de cellophane, de jolis rubans et votre touche personnelle, vous obtenez d'irrésistibles attentions. À l'évidence, les plus beaux cadeaux sont ceux que l'on confectionne soi-même... avec amour.

Swissmilk



Impressum

Éditeur: Producteurs Suisses de Lait PSL, Swissmilk, Berne
Cheffe de projet: Sandra Geiger, Swissmilk, Berne
Concept, recettes et stylisme: Karin Messerli, Zurich
Traduction: Trait d'Union, Berne
Photos: Martina Meier, Zurich
Graphisme: Reflektor, Stefan Zbinden, Berne
Impression: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

© Swissmilk, 2003
Édition remaniée 2018

140090F



Ingrédients

Pour 4–6 verres à yogourt
d'environ 1,5 dl de contenance

- 7 dl de crème entière
- 1 brin de menthe ou menthe verte
- 1 morceau de zeste de citron
- 2 feuilles de gélatine brisées
- 1 dl de lait froid
- 150 g de framboises
- 75 g de sucre glace

Panna cotta en bocal pour le dolce farniente

Préparation: 20 minutes

Repos: 5 heures

- 1 Porter à ébullition 6 dl de crème avec la menthe et le zeste de citron, puis réduire de $\frac{1}{3}$ sur petit feu. Faire gonfler la gélatine durant 5 minutes dans le lait, puis la dissoudre dans la crème bouillante en remuant. Laisser refroidir et passer.
- 2 Répartir les framboises dans les bocaux et entreposer au frais.
- 3 Fouetter la crème restante avec le sucre glace et l'incorporer à la crème réduite. Transvaser dans les bocaux. Entreposer au frais à couvert durant 4–6 heures ou une nuit. Conservation: 5 jours au réfrigérateur.

Astuce
Recouvrir les bocaux de cellophane et fixer avec un élastique de couleur. Ajouter une cuillère en plastique pour la dégustation immédiate.

Tuiles au fromage pour les meetings prolongés

Préparation: 12 minutes

Cuisson: 8 minutes

- 1 Étaler les feuilles de sauge à plat en les espaçant suffisamment sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
- 2 Mélanger le Sbrinz, le Gruyère, les graines de sésame et le poivre ou le paprika doux. Déposer 1 cs rebondie de ce mélange sur les feuilles de sauge et aplatir.
- 3 Cuire jusqu'à belle coloration brun clair durant 8–10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir sur la plaque.

Ingrédients

Pour 25 pièces

- Papier sulfurisé
- 25 grandes feuilles de sauge
- 60 g de Sbrinz AOC râpé
- 60 g de Gruyère AOC râpé
- 1 cs de graines de sésame
- $\frac{1}{2}$ cc de poivre noir grossièrement moulu ou de paprika doux



Cœurs de France salés pour le thé

Ingrédients

Pour 30 pièces par variété

- Papier sulfurisé
- 300 g env. de pâte feuilletée au beurre, abaissée en rectangle, par variété

Poivre & Sbrinz

- 1 cs de beurre fondu
- 1 cc de poivre mélangé fraîchement moulu
- 8 cs de Sbrinz AOC râpé

Sésame

- 1 cc de gros sel de mer
- 1 cc de paprika en poudre
- 8 cs de graines de sésame
- 1 cs de beurre fondu

Lavande

- 1 cs de fleurs de lavande séchées
- 8 cs de sucre
- 1 cs de beurre fondu

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

1a Badigeonner la pâte de beurre et la saupoudrer de poivre et de Sbrinz.

1b Moudre finement au hachoir à couteau le sel de mer avec le paprika et les graines de sésame. Badigeonner la pâte de beurre et la saupoudrer de sel de sésame.

1c Laisser infuser durant 1–2 jours les fleurs de lavande avec le sucre dans un bocal hermétiquement clos. Badigeonner la pâte de beurre et la saupoudrer de sucre de lavande.

2 Rabattre doucement la pâte plusieurs fois vers le centre à partir des côtés les plus longs en superposant les couches. Entreposer au frais. Couper en morceaux de 5–7 mm d'épaisseur. Déposer les prussiens en les espaçant suffisamment sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer une nouvelle fois au frais.

3 Cuire durant 10–15 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C. En fonction du four, tourner les prussiens à mi-parcours.



Babas au rhum pour fêter la réussite

Ingrédients

Pour 8 moules de 6 cm Ø et 1,2 dl de contenance

- Beurre et farine pour les moules
- 8 petits bocal

Pâte

- 250 g de farine
- ½ cc de sel
- 4 cs de sucre
- un peu de zeste de citron râpé
- 75 g de beurre fondu, refroidi
- 2 gros œufs
- 2 cc de levure sèche
- 5 cs de lait

Sirop

- 1,5 dl de cidre ou de jus de pomme
- 3–4 cs d'eau
- 50 g de sucre
- 1 morceau de zeste de citron
- 3–4 cs de rhum blanc

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 20 minutes

1 Beurrer et fariner les moules, puis les entreposer au frais.

2 Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre et le zeste de citron. Mélanger le beurre, les œufs, la levure et le lait, puis les ajouter. Battre la pâte jusqu'à consistance lisse et homogène. Garnir les moules de pâte et faire lever à température ambiante jusqu'à 1 cm du bord.

3 Cuire durant 20–30 minutes dans le bas du four préchauffé à 190 °C.

4 Sirop: cuire à petits bouillons durant 5 minutes en remuant le cidre ou le jus de pomme, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Laisser refroidir, puis ajouter le rhum.

5 Verser le sirop dans les bocal et y déposer les babas légèrement refroidis. Fermer les bocal. Entreposer au frais et déguster rapidement.



Astuce
Un délice avec de la crème fouettée, un mélange de fruits rouges ou une salade de fruits.

Caramels mous en guise de réconfort

Ingrédients

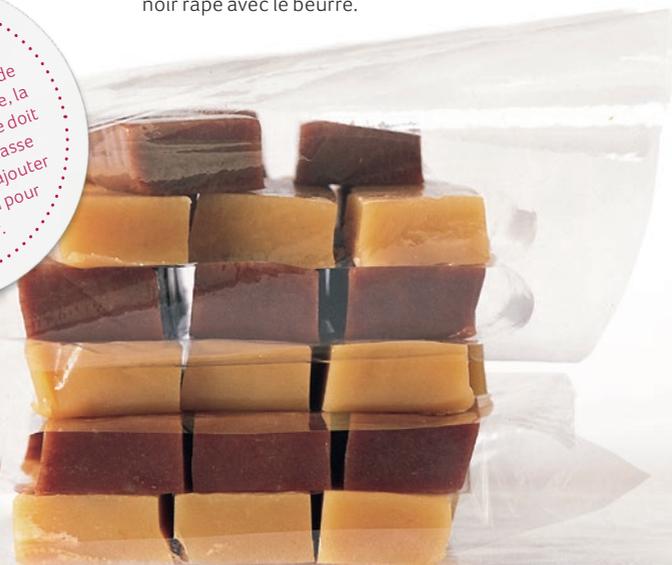
Pour 500 g

- Papier sulfurisé
- Huile de colza pour badigeonner
- 350 g de sucre
- 5 cs d'eau
- 1 citron, zeste râpé et jus
- 2,5 dl de crème entière
- 60 g de miel liquide ou de sucre de raisin
- 30 g de beurre ramolli

Préparation: 50 minutes

- 1 Chemiser une plaque rectangulaire de papier sulfurisé légèrement enduit d'huile de colza.
- 2 Faire bouillir durant 2–3 minutes 125 g de sucre avec l'eau, le zeste et le jus de citron. Retirer du feu.
- 3 Porter à ébullition durant 5 minutes en remuant la crème avec le sucre restant et le miel ou le sucre de raisin dans une casserole en inox. Incorporer le sirop de sucre, poursuivre la cuisson à gros bouillons durant 10–15 minutes. Retirer du feu. Incorporer le beurre.
- 4 Étaler la masse sur la plaque d'environ 17 × 17 cm sur 7–8 mm de haut. Laisser refroidir, puis entreposer au frais jusqu'à raffermissement.
- 5 Couper la masse en carrés à l'aide d'un couteau à lame bien aiguisée et huilée. Emballer et entreposer au frais.

Caramels au chocolat incorporer 30–50 g de chocolat noir râpé avec le beurre.



Pain aux céréales pour randonneurs et sportifs

Ingrédients

Pour 1 grand moule à cake de 28–30 cm de long ou 6 petits moules à cake de 12–15 cm de long

- Papier sulfurisé
- 50 g de flocons d'avoine fins
- 75 g d'abricots secs
- 1½ cc de sel
- 1 cs d'huile de noix
- 2 dl d'eau bouillante
- 1 petit œuf
- 2 cc de levure sèche
- 1,5–2 dl de lait tiède
- 450 g de farine mi-blanche
- 175 g de fruits secs mélangés, p. ex. prunes, raisins secs, demi-rondelles de pomme, figes coupées en quatre
- 60 g de noisettes
- 60 g d'amandes
- Lait pour badigeonner

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

Repos: 1 heure, 45 minutes

- 1 Chemiser le moule de papier sulfurisé.
- 2 Mélanger les flocons d'avoine avec les abricots secs, le sel et l'huile. Arroser d'eau. Laisser refroidir à couvert.
- 3 Battre l'œuf avec la levure et le lait. Mélanger la farine, les fruits secs, les noisettes et les amandes. Ajouter le mélange de flocons d'avoine et de levure. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser doubler de volume à couvert à température ambiante.
- 4 Étaler la pâte en 1 ou 6 boudins et en garnir le grand moule ou les petits moules. Badigeonner de lait. Laisser lever à couvert durant 45 minutes à température ambiante.
- 5 Cuire durant 10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Baisser la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 30–40 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.



Confiture de lait pour se lever du bon pied

Ingrédients

Pour 6 dl

- Petits bocaux ou verres à yogurt avec couvercle
- 1 l de lait
- 300 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 1 heure

- 1 Verser le lait avec le sucre dans une casserole de 3 litres. Fendre la gousse de vanille en long, gratter la pulpe directement dans le lait et ajouter la gousse. Porter à ébullition en remuant.
- 2 Cuire à découvert sur petit feu ou feu modéré durant 1 heure jusqu'à coloration dorée et épaississement de la masse. Remuer de temps en temps. Retirer la gousse de vanille.
- 3 Verser immédiatement la confiture dans les bocaux rincés à l'eau bouillante, puis laisser refroidir. Fermer les bocaux et entreposer au frais. Conservation: 3 mois au réfrigérateur.

Sablés Lovely pour la ville et la campagne

Ingrédients

Pour 30 pièces (en fonction de la taille de l'emporte-pièce)

- Papier sulfurisé
- 200 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- ½–¾ cc de sel
- 1½ cc de sucre vanillé
- 275–300 g de farine

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Réfrigération: 1 heure, 10 minutes

- 1 Travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sel et le sucre vanillé et remuer jusqu'à dissolution des cristaux. Incorporer la farine tamisée. Rassembler la pâte sans pétrir. Entreposer au frais à couvert durant 1 heure.
- 2 Abaisser la pâte par portion à 5–7 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Entreposer au frais. Découper divers motifs à l'emporte-pièce et déposer ceux-ci sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer une nouvelle fois au frais.
- 3 Cuire durant 10–15 minutes au milieu du four préchauffé à 175 °C. Laisser refroidir.

Au cacao mélanger 25–40 g de cacao en poudre non sucré à la farine.

Au café ajouter 2 cs d'espresso avant d'incorporer la farine.

Aux pistaches ajouter 40–50 g de pistaches finement moulues avant d'incorporer la farine.

À la poudre de santal remplacer le sucre vanillé par 3–4 cs de santal en poudre (pharmacie) et ajouter 1 cc de cannelle en poudre et 1 pincée de girofle en poudre.



Ingrédients

Pour 1 plaque à 12 muffins

- 24 caissettes en papier
- 100 g d'amandes effilées
- Cannelle, gingembre, anis, girofle, muscade en poudre, 1 pointe de couteau de chaque
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 cc de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- ¼ cc de poudre à lever
- 100 g de beurre fondu
- 12 cerises avec queue
- Sucre glace pour saupoudrer

Muffins aux épices pour les anniversaires

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

- 1 Moudre finement les amandes avec les épices dans le hachoir à couteau.
- 2 Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à luisance de la masse. Incorporer le mélange d'amandes, la farine, la poudre à lever et le beurre en soulevant.
- 3 Déposer 2 caissettes en papier superposées dans chaque creux de la plaque. Garnir de 2 cs de pâte et placer 1 cerise par-dessus.
- 4 Cuire durant 15–20 minutes dans le bas du four préchauffé à 175 °C. Laisser refroidir. Saupoudrer légèrement de sucre glace.



Cake en bocal pour accompagner le café

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure, 30 minutes

- 1 Beurrer l'intérieur des bocaux et des couvercles, puis les parsemer de noisettes moulues. Entreposer au frais.
- 2 Battre dans un bain-marie chaud les œufs avec le sel et le sucre jusqu'à coloration claire et consistance onctueuse. Sortir du bain-marie et continuer à fouetter brièvement. Mélanger la farine, les noisettes, les amandes et le sucre vanillé, puis les incorporer délicatement à la masse en soulevant. Faire de même avec le beurre.
- 3 Remplir les verres minces aux ¾, et les verres évasés aux ¾. Frapper plusieurs fois sur le plan de travail, afin de supprimer les trous d'air. Fermer et recouvrir d'aluminium ménager.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C et, dans le bas, y glisser une plaque de la taille du four, puis la remplir entièrement d'eau bouillante. Déposer les bocaux par-dessus sur la grille. Cuire durant 1½ heure. Laisser refroidir les cakes dans les bocaux. Conservation: 6 mois.
- 5 Avant de les consommer, sortir les cakes des bocaux et les couper en fines tranches. Cuire jusqu'à consistance croustillante au milieu du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir.

Ingrédients

Pour 4–5 bocaux de 5 dl de contenance

- Beurre et noisettes moulues pour les bocaux
- Aluminium ménager
- 5 œufs
- ¼ cc de sel
- 250 g de sucre
- 375 g de farine
- 125 g de noisettes entières
- 25 g d'amandes
- 1 cc de sucre vanillé
- 50 g de beurre fondu



Chocolat froid ou chaud avant le coucher

Ingrédients

Pour 7–8 dl

- Petits verres à yogourt avec couvercle ou bouteille en verre
- 1 dl d'eau
- 1 petit bâton de cannelle
- 5 dl de lait
- 50 g de sucre
- 100 g de chocolat noir finement haché
- 2–3 cs de cacao en poudre
- Un peu de muscade fraîchement râpée

Préparation: 15 minutes

- 1 Faire bouillir l'eau avec le bâton de cannelle et maintenir l'ébullition durant 2–3 minutes. Ajouter le lait ainsi que le sucre et remuer jusqu'à dissolution de ce dernier. Incorporer le chocolat et le cacao en poudre. Laisser frémir brièvement en remuant sur petit feu. Rectifier l'assaisonnement avec une pincée de muscade. Enlever le bâton de cannelle.
- 2 Verser le chocolat dans les verres ou la bouteille rincés à l'eau bouillante et faire refroidir rapidement dans un bain d'eau glacée. Fermer les verres ou la bouteille. Entreposer au frais. Conservation: 2 jours au réfrigérateur.



Astuce

Chocolat froid: remuer avec la paille et boire à même le verre ou la bouteille. Chocolat chaud: porter à ébullition et mélanger durant quelques minutes avec le mixeur plongeant.

Poulette en biscuit pour le nid de Pâques

Ingrédients

Pour 1 moule (poulette, lapin, mouton) de 7–8 dl de contenance

- Beurre et semoule de blé dur pour le moule
- 2–3 cs de graines de pavot
- 2 cs de sucre
- 2 œufs
- 75 g de sucre
- 2 cs d'eau bouillante
- 1 pincée de sel
- ½ cc de zeste de citron finement râpé
- 30 g de farine
- 30 g d'Épifin (amidon de blé)
- 30 g de beurre fondu
- Sucre glace pour saupoudrer

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

- 1 Beurrer généreusement le moule, le fermer et le saupoudrer de semoule de blé dur, puis l'entreposer au frais.
- 2 Moudre finement au hachoir à couteau les graines de pavot avec 2 cs de sucre.
- 3 Battre les œufs avec le sucre, l'eau, le sel et le zeste de citron dans un bol trempant dans un bain-marie jusqu'à coloration claire et consistance crémeuse. Sortir le bol et continuer à battre brièvement. Mélanger le sucre de pavot, la farine et l'Épifin, puis les ajouter à la crème en soulevant. Incorporer délicatement le beurre.
- 4 Transvaser la masse dans le moule en frappant plusieurs fois sur le plan de travail, afin de supprimer les trous d'air.
- 5 Cuire durant 30–40 minutes dans le bas du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir le biscuit dans le moule, puis le dégager précautionneusement. Saupoudrer de sucre glace.



Pains d'épice pour la Saint-Nicolas

Ingrédients

Pour 30–45 pièces
(en fonction de la taille
de l'emporte-pièce)

- Papier sulfurisé
- 50 g de beurre ramolli
- 175 g de sucre roux en poudre
- 125 g de miel crémeux ou de concentré de poire
- 1 œuf
- 100 g de crème fraîche
- 375–400 g de farine
- 2–3 cs de noisettes moulues, grillées
- 1 cs d'épices à pain d'épice
- 1 pointe de couteau de muscade moulue
- 1 cs de cacao en poudre
- 1 cc de bicarbonate de soude
- Lait pour badigeonner

Préparation: 40 minutes
Cuisson: 8 minutes
Réfrigération: 1 heure

- 1 Travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre et le miel ou le concentré de poire en remuant jusqu'à consistance onctueuse. Incorporer rapidement l'œuf et la crème fraîche. Mélanger la farine avec les noisettes, les épices à pain d'épice, la muscade, le cacao en poudre et le bicarbonate de soude, puis les ajouter. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Entreposer à couvert durant 1 heure au frais.
- 2 Pétrir à nouveau la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et l'abaisser à 7 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper en divers motifs à l'emporte-pièce et déposer ceux-ci sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner de lait.
- 3 Cuire durant 8–10 minutes jusqu'à belle coloration dorée au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir.
- 4 Décorer, selon les goûts, de glaçage au blanc d'œuf. Monter 1 blanc d'œuf en neige, incorporer 100 g de sucre glace tamisé en continuant à fouetter brièvement. Transvaser la masse dans une poche à douille et décorer. Parsemer de perles de sucre.



Truffes pour les gourmands

Ingrédients

Pour 60 pièces

- 60 caissettes à pralines
- 1,2 dl de crème entière
- ½ cc de grains d'anis
- 2 cs de beurre, p. ex. beurre doux, ramolli
- 1 cs de miel fluide
- 225 g de chocolat noir haché
- 50 g de chocolat au lait haché
- Fleurettes de sucre, perles de sucre, fruits confits et noisettes pour décorer

Préparation: 20 minutes
Repos: 1 heure, 50 minutes

- 1 Faire bouillir la crème avec les grains d'anis. Retirer la casserole du feu et laisser reposer durant 20 minutes.
- 2 Passer la crème, puis la reporter à ébullition avec le beurre et le miel. Ajouter le chocolat noir et remuer jusqu'à dissolution.
- 3 Répartir la masse dans les caissettes jusqu'aux ¾ de leur hauteur et la laisser se raffermir.
- 4 Faire fondre le chocolat au lait dans un bain-marie chaud et le laisser légèrement refroidir. En napper les pralines sur 2 mm de haut.
- 5 Décorer les pralines et les laisser se raffermir au frais.

Truffes après refroidissement de la masse, l'entreposer durant 30–40 minutes au frais en remuant 1–2 fois et, dès que la masse est suffisamment ferme, la remuer vigoureusement une dernière fois. Façonner des boulettes de la taille d'une noix et entreposer au frais. Rouler les bouchées dans le chocolat au lait liquide, des noisettes hachées ou des vermicelles de chocolat. Déposer dans les caissettes. Entreposer au frais.



Boulettes de fines herbes pour les amis du bowling

Ingrédients

Pour 25 pièces environ

- 50 caissettes à pralines
- 500 g de yogourt nature
- 300 g de séré à la crème
- ½ cs de sel
- ¾ cc de poivre grossièrement moulu
- 1 cs de fines herbes fraîches mélangées et finement hachées, p. ex. thym, thym citron, fleurs de fines herbes, un peu de romarin
- ¼ cc de piment langue d'oiseau séché finement écrasé
- Poivre concassé ou fines herbes mélangées finement hachées pour décorer

Préparation: 15 minutes

Égouttage: 24 heures

- 1 Mélanger tous les ingrédients du yogourt au piment inclus. Transvaser le tout dans une passoire chemisée d'une étamine pliée en deux. Laisser égoutter à couvert durant 24 heures au réfrigérateur au-dessus d'un bol.
- 2 Façonner en boulettes de la taille d'une noix avec deux cuillères à café. Rouler dans le poivre ou les fines herbes pour décorer.
- 3 Déposer dans les caissettes réunies par deux. Entreposer au frais et déguster rapidement. Un délice avec des crackers ou des petits toasts.



Petites tresses pour le brunch dominical

Ingrédients

Pour 4 pièces

- Papier sulfurisé
- 500 g de farine à tresse
- 2 cc rases de sel
- 1¼ cc de levure sèche
- 2 cc de miel fluide
- 3-3,5 dl de lait tiède
- 75 g de beurre, p. ex. beurre doux, ramolli
- 1-2 cs de kirsch, selon les goûts
- 1 petit œuf
- Un peu de lait
- 1 pointe de couteau de safran

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 25 minutes

Levage: 1 heure, 30 minutes

- 1 Mélanger la farine et le sel. Former un puits et y mettre la levure, le miel, le lait, le beurre et le kirsch. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser doubler de volume à couvert à température ambiante.
- 2 Partager la pâte en quatre, l'abaisser en boudins allongés et faire un nœud avec chaque boudin. Les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Beurrer l'extérieur d'un petit récipient réfractaire et l'enfoncer au milieu du nœud (facultatif). Laisser lever à couvert à température ambiante.
- 3 Battre l'œuf avec le lait et le safran, puis en badigeonner les nœuds.
- 4 Cuire durant 10 minutes dans le bas du four préchauffé à 220 °C. Baisser la température à 200 °C et poursuivre la cuisson durant 15-20 minutes. Laisser refroidir.
- 5 Remplir le récipient de confiture ou de miel ou encore le remplacer par un œuf dur de Pâques coloré.



Astuce
Envelopper les petites tresses dans une serviette en papier ou en tissu. Fermer avec un brin de raphia et glisser deux trèfles en dessous.

Panettoncinis per la pausa caffè

Ingrédients

Pour 1 plaque à 12 muffins

- 12 rondelles de papier sulfurisé de 20 cm Ø
- Trombones ou agrafes
- 300 g de farine
- 80 g de sucre
- 2 cc de levure sèche
- 1,5 dl de lait tiède
- 60 g de beurre fondu
- 2 œufs et 1 jaune d'œuf battus
- 50 g d'amandes effilées grossièrement hachées
- 1 orange, zeste râpé
- 1 cc de sucre vanillé ou 1 pincée de safran
- ½ cc de sel
- 2 cs de sucre glace mélangé avec 1 cc de cannelle en poudre

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 25 minutes

Levage: 1 heure, 20 minutes

- 1 Mélanger la farine et le sucre. Former un puits et y mettre la levure dissoute dans 4 cs de lait. Mélanger en prélevant un peu de farine sur le bord. Saupoudrer légèrement de farine. Laisser lever durant 20 minutes à température ambiante.
- 2 Ajouter le reste de lait ainsi que les ingrédients restants, sel inclus. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser doubler de volume à couvert au frais.
- 3 Entailler les rondelles de papier jusqu'au centre et les enrouler en cornets. Fixer avec un trombone ou une agrafe et rentrer la pointe sur 1 cm de large. Déposer les cornets tronqués dans les creux de la plaque. Garnir chacun de 1 cs rebondie de pâte. Laisser lever à couvert jusqu'au bord du cornet.
- 4 Cuire durant 10 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 °C. Baisser la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 15–20 minutes.
- 5 Saupoudrer les panettoncinis encore chauds de sucre à la cannelle.

Pommes d'amour pour la Saint-Valentin

Ingrédients

Pour 6 pièces

- 6 brochettes de bois
- 3 petites pommes rouges et 3 petites pommes jaunes, p. ex. Jonathan, Melrose, Gala
- 120 g de noisettes
- 100 g de sucre
- 50 g de concentré de poire
- 1 dl de crème entière
- 1 cs de beurre

Préparation: 40 minutes

- 1 Laver les pommes, puis les sécher. Enlever le trognon avec un vide-pomme. Piquer la brochette de bois dans la pomme du côté de la naissance du pédoncule. Entreposer au frais.
- 2 Griller les noisettes à feu modéré en remuant dans une poêle à revêtement antiadhésif jusqu'à éclatement de la peau. Renverser le contenu de la poêle sur un torchon de cuisine et frotter les noisettes pour les monder. Hacher les noisettes et les mettre dans une assiette creuse.
- 3 Faire bouillir en remuant durant 10–12 minutes le sucre avec le concentré de poire, la crème et le beurre jusqu'à caramélisation. Pour en tester la consistance, verser sur une assiette froide une goutte qui doit se figer.
- 4 Plonger les pommes à moitié dans le caramel, puis les rouler immédiatement dans les noisettes. Laisser refroidir sur une plaque antiadhésive. Protéger de l'humidité ou, mieux encore, consommer immédiatement.



Rouleaux de beurre pour le roi des grillades

Ingrédients

Pour 150–225 g par variété

- Film transparent ou papier paraffiné
- 125 g de beurre, p. ex. beurre doux, par variété

Beurre de fines herbes

- 2–3 cc de zeste de citron ou d'orange finement râpé
- 1 cc de jus de citron ou d'orange
- 3 cs de ciboulette finement ciselée ou d'estragon haché
- 1 poignée de fleurs de fines herbes (si possible)
- ½ cc de sel

Beurre d'épices

- 1 cs de graines de sésame entières ou moulues, grillées
- 1 cs de graines de pavot entières ou moulues
- ½ cc de graines de coriandre entières ou moulues, ½ cc de graines de fenouil et ½ cc de cumin moulu
- 1 cs de chapelure
- 1 cs de noisettes moulues, grillées
- ½ cc de sel

Beurre de confiture

- 100 g de confiture de fraise, d'abricot, de cerise ou de quetsche ou encore de miel crémeux
- 1 pincée de sel

Préparation: 15 minutes

1 Travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de petites crêtes et incorporer rapidement les ingrédients de chaque variété.

2 Déposer le beurre composé sur le film transparent ou le papier paraffiné, le façonner en boudin de 1,5–2 cm d'épaisseur et l'envelopper. Entreposer au frais jusqu'à raffermissement. Conservation: 2–3 jours au réfrigérateur, 1 mois au congélateur.



Pains de l'amitié pour les nouveaux voisins

Ingrédients

Pour 2 pièces

- Farine ou semoule de maïs fine pour abaisser
- Papier sulfurisé
- 300 g de pommes de terre farineuses, p. ex. bintje
- 3 dl d'eau
- 500 g de farine
- 1½ cc de sel
- 1 cc de levure sèche
- 1½ cc de miel liquide
- 2 cs de yogourt nature
- Graines de pavot ou de sésame, cumin ou rondelles d'oignon grillées, séchées, pour parsemer

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Repos: 1 heure, 30 minutes

1 Peler les pommes de terre et les couper en fines tranches. Cuire jusqu'à parfait ramollissement dans l'eau. Réduire en purée avec le mouillement et laisser refroidir.

2 Mélanger la farine et le sel. Former un puits et y mettre la levure, le miel, le yogourt et la purée de pommes de terre. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser doubler de volume à couvert à température ambiante.

3 Partager la pâte en deux et la rouler, sur la farine ou la semoule de maïs, en boudins allant en s'affinant vers les extrémités. Déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Vaporiser d'eau. Faire des entailles en biais au ciseau jusqu'au milieu du boudin, d'un côté, puis de l'autre, et ainsi de suite. Parsemer de pavot, de sésame, de cumin ou d'oignon. Laisser lever à couvert durant 30 minutes à température ambiante.

4 Cuire durant 10 minutes dans le bas du four préchauffé à 220 °C. Baisser la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 20–25 minutes. Laisser refroidir.



Ingrédients

Pour 18–24 pièces

- Papier sulfurisé
- Beurre fondu pour badigeonner
- 18–24 bandelettes de papier de 12 cm de long annotées de bons mots ou de bons vœux avec un feutre indélébile
- 1 blanc d'œuf
- 1 cs de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 cc de sucre vanillé ou ¼ cc d'arôme de vanille
- 45 g de farine

Biscuits chinois pour porter chance

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 3 minutes

- 1 Monter le blanc d'œuf en neige avec 1 cs de sucre et le sel. Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse. Incorporer le beurre, le sucre vanillé ou l'arôme de vanille et la farine.
- 2 Chemiser une plaque de papier sulfurisé et badigeonner de beurre. Déposer en les espaçant suffisamment des boulettes de pâte de la taille de ½–1 cs. Aplatir finement les boulettes en ronds d'environ 8 cm Ø.
- 3 Cuire durant 3–4 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C jusqu'à coloration brun clair des bords.
- 4 Sortir les petits gâteaux du four, déposer les bandelettes porte-bonheur au centre, puis rabattre un côté après l'autre. Travailler rapidement, afin d'éviter qu'ils ne se brisent.



Chocolats aux nonpareilles pour enfants sages

Préparation: 20 minutes

Réfrigération: 30 minutes

- 1 Casser le chocolat en morceaux grossiers et le faire fondre au bain-marie. Incorporer le beurre. Transvaser la masse dans une poche à douille ou un sachet de congélation dont on coupera l'extrémité.
- 2 Coucher des gouttes de la taille d'une pièce de 50 centimes sur du papier sulfurisé. Parsemer de non-pareilles sur le dessus et les côtés en décrivant des mouvements de va-et-vient. Entreposer durant 30 minutes au frais.

Ingrédients

Pour 190 g environ

- Papier sulfurisé
- 150 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 40 g de nonpareilles (perles de sucre de couleur)



Swissmilk sur le web

Chercher et trouver



Le lait sur le web

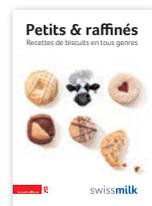
Sur swissmilk.ch, vous trouverez de nombreuses informations sur le lait et les produits laitiers, tout ce qu'il faut savoir sur une alimentation saine, une vaste offre pour les crèches, les garderies et les écoles, des concours, des annonces d'événements, et bien d'autres choses encore.



À la recherche d'une recette?

Avec plus de 8000 recettes gratuites, Swissmilk possède la plus grande banque de recettes illustrée de Suisse. Découvrez de nouveaux plats pour le quotidien, des gâteaux pour un goûter d'anniversaire, des amuse-bouches pour vos fêtes et des menus originaux pour vos soirées entre amis.

swissmilk.ch/recettes



Shop

Notre boutique en ligne vous propose des articles Lovely rigolos, une multitude d'objets pratiques et des brochures gratuites qui éveilleront votre créativité, comme «Petits & raffinés – Recettes de biscuits en tous genres» (no d'art. 140082F).

swissmilk.ch/shop

Commandez nos brochures par téléphone, par courriel ou via le shop:

Téléphone 031 359 57 28
commande@swissmilk.ch
swissmilk.ch/shop

Dans la limite des stocks disponibles. Pour les articles payants, nous facturons des frais de port. Les frais de port sont offerts pour les brochures gratuites (jusqu'à 3 exemplaires). Envoi en Suisse uniquement. Conditions générales consultables sur swissmilk.ch.

Entre plaisir et santé, découvrez tout ce
qu'il faut savoir sur le lait, les produits laitiers
et le beurre sur swissmilk.ch



Producteurs Suisses de Lait PSL
Swissmilk
Nutrition & cuisine
Weststrasse 10
Case postale
3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28
nc@swissmilk.ch
swissmilk.ch