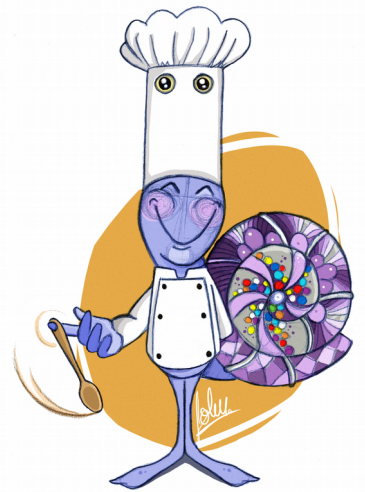




RECETTES- NEO-ZELANDAISES.



PAVLOVA

Ingrédients

- 3 blancs d'oeuf
- Le double du poids des blancs en sucre
- Quelques gouttes de citron
- 1 petite cuillère de vinaigre
- 1 cuillère de Maizena
- 350 ml de crème liquide pour monter les blancs
- Fraises ou fruits de votre choix

Préparation

1. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter ensuite les gouttes de citron, le vinaigre, la maizena, et le sucre versé en pluie. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une consistance épaisse et Monter avec le batteur en faisant des pics.

2. Dans un papier à four spécial, dessiner des cercles de la taille que vous souhaitez pour les meringues.

Prendre une grille pour four et mettre le papier.

3. Ensuite, mettre la meringue dans les cercles en les dessinant bien ronds et faisant une espèce de nid, plus de quantité pour les bords et un peu moins au centre. La hauteur est à définir selon vos envies. En moyenne, 3 doigts de hauteur.

4. Les mettre dans le four à 140 degrés sans air ou 120 si votre four n'a que l'option air. Pendant 2 heures approximativement.

5. Les retirer et les laisser refroidir un moment pour les remplir par la suite.

6. Pour les remplir à l'intérieur, donner des petits et doux coups avec une cuillère pour obtenir un trou et les remplir de crème montée.

7. Les mettre dans un plat à dessert et les décorer au-dessus avec un peu de crème et de fruits : mangue, framboises, cerises, fraises (selon vos goûts !) **Bonne dégustation !**



HOT CROSS BUN

Ce sont des petits beignets reconnaissables par une croix dessinée au-dessus, typiques de Pâques, spécialement dans les pays comme le Royaume-Uni, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud, et le Canada. Ils se font traditionnellement entre la nuit de jeudi et de vendredi saint et se mangent froids.

Ingrédients:

- 375 gr de grosse farine
- 4 gr. De levure sèche (12 gr. fraîche)
- 1/2 petite cuillère de cannelle
- 1/4 petite cuillère de gingembre
- 1/4 petite cuillère de noix de muscade
- 1/4 petite cuillère de cardamome
- 1/2 petite cuillère de sel
- 1 oeuf
- 175 ml. de lait entier
- 50 gr. de sucre
- 35 gr. de beurre
- raisins secs (ou morceau de chocolat)
- oeuf battu pour peindre



Pour la croix: 80 gr. de farine, 2 cuillerées de sucre glace et 50 ml d'eau

Préparation

- 1.- Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol, les épices, la farine, le sucre, le sel ...
- 2.- Dissoudre la levure avec le lait entier et ajouter au mélange précédent avec l'oeuf battu. Bien mélanger et pétrir.
- 3.- Ajouter à la pâte le beurre à température ambiante et recommencer à pétrir jusqu'à ce qu'il s'intègre bien. Une fois la pâte homogène et lisse, ajouter les raisins secs ou les morceaux de chocolat. Réserver dans un bol enfariné et recouvrir ; laisser reposer pendant une heure jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4.- Diviser la pâte en petites portions (50- 60 gr.), lui donner la forme de brioche, et réserver sur la plaque du four en ligne et recouvrir pendant 45 minutes.

5.- Une fois qu'ils ont doublé de volume, les peindre avec l'oeuf battu et faire la pâte pour la croix : pour cela, mélanger la farine avec le sucre glace et ajouter de l'eau jusqu'à obtenir un mélange épais. Une fois obtenu, le mettre une poche pâtissière et dessiner des croix sur les petits pain..

6.- Mettre au four pendant 15- 20 minutes à 180°C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir. C'est prêt

MANDALA