

## Alba 14 Retour sur le concours gourmand de la St Andrew



Nous voici au terme de 2022, et pour cette dernière lettre de l'année, je souhaite revenir sur la 1<sup>re</sup> édition (peut-être y en aura-t-il d'autres ? Qu'en pensez-vous ??) du concours gourmand organisé à l'occasion de la St Andrew, la fête nationale de l'Ecosse.

Si vous êtes sages... il se peut que je vous dévoile les recettes... Et vous pourrez les tester pour le réveillon...

Au départ, j'imaginai 3 catégories auxquelles pouvaient s'inscrire les compétiteurs : cheesecakes, scones et shortbreads.

Et finalement, il n'y eu que 4 (courageux) candidats cuisiniers dans 2 catégories cheesecakes et scones. Les jurés (plus nombreux heureusement) ont pu découvrir les réalisations des candidats et discuter avec eux avant de déguster joyeusement.

Merci aux gourmands pour leur participation !

A la confection :



A la dégustation :



## Le cheesecake gagnant (Marie-Chantal)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 55 min

Réfrigération : 20 min + 24h

Ingrédients :

400g de Philadelphia®

70g de crème fraîche

60g de beurre fondu

2 œufs entiers + 1 jaune

1 zeste de citron râpé (non traité)

125g de Spéculoos

75g de sucre en poudre

1 càs de farine

½ càc d'extrait de vanille liquide



Préparation :

- Mettez les Spéculoos dans le bol du mixeur, mixez quelques secondes et ajouter le beurre fondu. Mixez à nouveau quelques secondes puis verser dans un moule à charnière à bord haut de 17cm de hauteur environ. Pressez cette base biscuitée dans le fond et les parois du moule avec un verre ou la paume de la main. Réserver 20min au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, préchauffez le four à 160°C (Th5-6). Dans une jatte, fouettez le Philadelphia® avec le sucre en poudre pour obtenir une préparation bien lisse. Incorporez le zeste râpé et l'extrait de vanille liquide, puis les œufs et les jaunes, un à un. Incorporez la farine puis la crème fraîche.
- Versez cette préparation sur le fond biscuité et enfournez. Au bout de 15min de cuisson, baissez la température du four à 120°C (Th4) et laissez encore cuire 40min.
- Laissez refroidir dans le four éteint, puis réserver au moins 12 h au réfrigérateur, idéalement 24h avant de servir.

## Les scones gagnants (Christine)

Pour 12 petits ou 6 gros scones

Cuisson : 8-10min max

Ingrédients :

225g de farine

1 de sachet levure

1 càs de sucre extra fin

1 petite pincée sel

50g de beurre mou (sorti du frigo plusieurs heures avant, mais pas au micro-ondes !)

15cl lait (petit verre à moutarde rempli), mélangé avec 2 càs de yaourt (remplace le lait aigre ou le buttermilk, non disponible en France)

Lait pour dorer



Préparation :

- Préchauffer le four à 225°C et préchauffer la plaque cuisson.
- Tamiser la farine avec la levure et travailler avec le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à obtention de « petites miettes de pain ». Également possible avec un mixer.
- Ajouter le sucre, le sel, puis le lait petit à petit. Travailler avec une fourchette puis à la main pour obtenir une pâte souple, humide, mais pas mouillée (la pâte colle un peu aux doigts !)
  - o Manier la pâte un minimum. Ce n'est pas grave s'il y a des plis dans la pâte.
  - o Ne pas pétrir ! Pas de rouleau à pâtisserie ! Juste les mains, sinon les scones ne seront pas légers.
- Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte à la main de façon à ce qu'elle fasse 2,5 cm d'épaisseur.
- Découper à l'aide d'un petit verre trempé dans farine, ou à l'emporte-pièce, des disques de 5-6 cm de diamètre.
- Disposer ces disques sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, saupoudrer légèrement de farine et éventuellement badigeonner avec le lait.
- Enfourner en partie haute du four 8-10 mn max (les scones seront dorés, gonflés).
- A déguster chaud, tiède de préférence, coupés en deux sens de l'épaisseur, fourrés de beurre, confiture fruits rouges, crème fouettée (type d'Issigny) à votre goût.

A manger le jour même, mais peuvent être congelés un mois dans film alimentaire. Sortir du congélateur et chauffer 5mn à 200°C.

Voici les secrets des autres participants :

### Le cheesecake écossais (Dietmar) :

Pour le fond de tarte :

Pain de seigle complet, quelques biscuits OREO, 60 grammes de beurre liquide.

Du fromage blanc et crème fraîche égouttés, trois œufs, cent grammes de sucre roux.

Pour la décoration : clémentines caramélisées, colorants alimentaires.

Servi avec de la sauce caramel au whisky écossais.



Préparation :

- - Mixez le pain et les Oreos et mélangez avec le beurre liquide. Tapisser le fond du moule et mettre au frigo au moins une heure.
- - Faire égoutter le fromage blanc et la crème fraîche à l'aide d'un linge et d'une passoire. Ajouter le sucre, les œufs.
- On peut ajouter un paquet de poudre pour flan de vanille ou une cuillerée de Maïzena.
- - Faire cuire au four à 160° environ 40 minutes.
- - Décoration : faire macérer des tranches de clémentines dans du whisky caramel.
- Décorer, dessiner avec du colorant alimentaire.
- Servir le reste du caramel avec le cake

### Les scones au Thermomix® (Nathalie) :



Ingrédients :

250g de farine

40g de beurre

40g de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique

½ càc de sel

140g de lait demi-écrémé

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre la farine dans le bol du robot Thermomix®.

Ajouter le beurre, le sucre et la levure.

Mettre le couvercle sur le bol doseur et lancer le mode pétrissage pour 2 min.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2cm environ puis utiliser un verre de 5cm de diamètre ou le bouchon doseur du Termomix® comme emporte-pièce pour la découpe.

Mettre dans le four pendant 13min à 200°C. Ajuster la durée et la température de votre four en surveillant la couleur.

Servir chaud ou tiède.