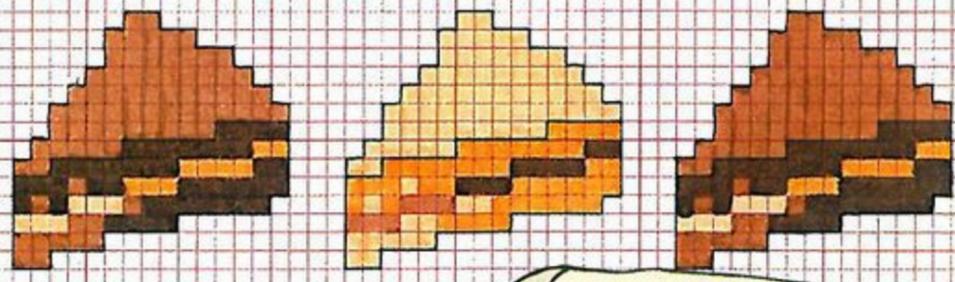
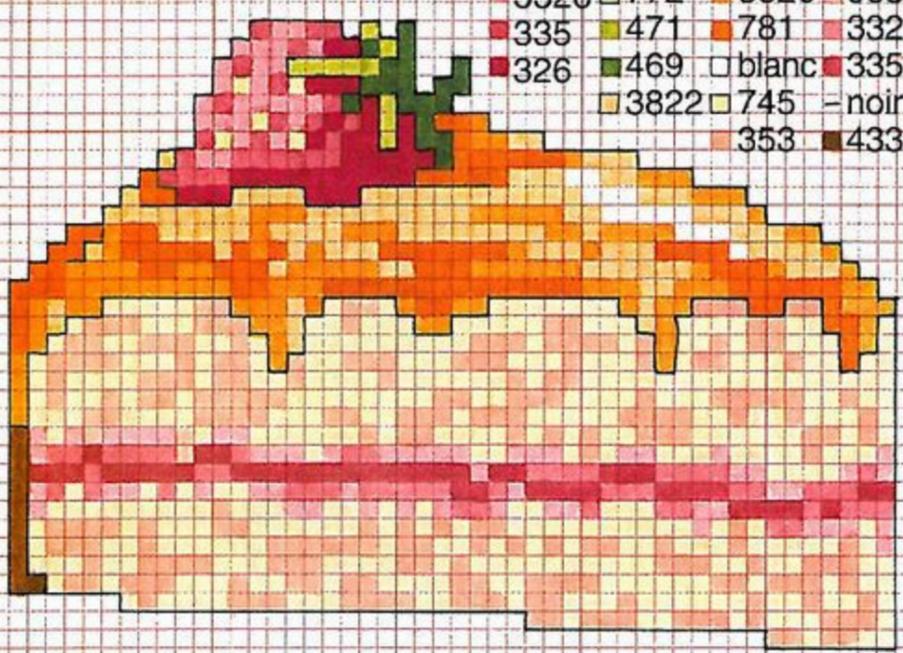


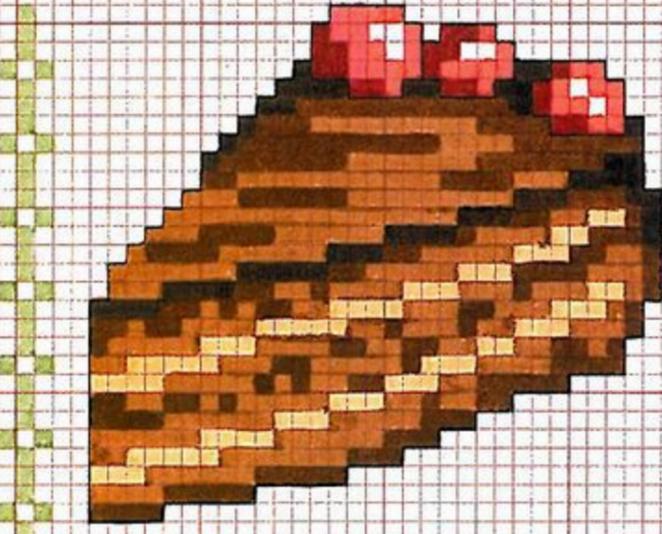
Gâteau

- 3326 772 3820 963 3822
- 335 471 781 3326 3820
- 326 469 blanc 335 435
- 3822 745 -noir 801
- 353 433 noir-

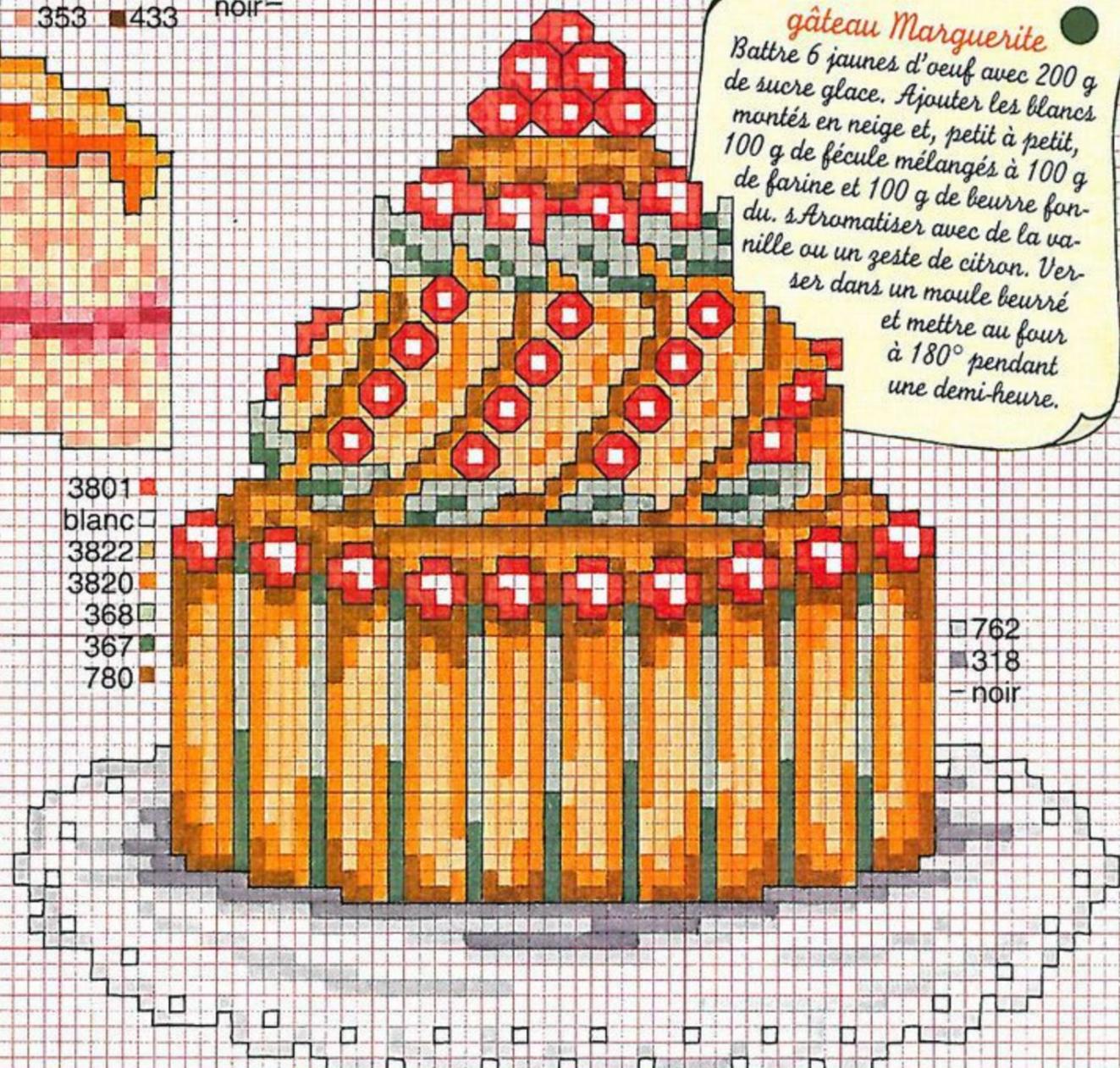


gâteau Marguerite
 Battre 6 jaunes d'oeuf avec 200 g de sucre glace. Ajouter les blancs montés en neige et, petit à petit, 100 g de féculé mélangés à 100 g de farine et 100 g de beurre fondu. Aromatiser avec de la vanille ou un zeste de citron. Verser dans un moule beurré et mettre au four à 180° pendant une demi-heure.

- 367 blanc 3822
- 3801 434 -noir
- 321 801 938



- 3801
- blanc
- 3822
- 3820
- 368
- 367
- 780



- 762
- 318
- noir

Ce terme générique qui désigne ordinairement une préparation à base de farine, de beurre, d'œufs, sucrée (ou salée), désigne une famille d'une grande diversité. La tarte médiévale ou tourte (de *torquere*: plier, envelopper) était, vers la fin du XVI^e siècle, une pâtisserie renfermant du fromage, du laitage, des herbes, des fruits. Aujourd'hui la tourte enveloppe des viandes, du poisson et se sert chaude. La tarte (de *torta*) a pour

base également une pâte, mais de forme ronde et plate, que l'on recouvre d'une garniture sucrée ou salée. La tarte «maison» de tradition familiale que l'on trouve aussi chez le pâtissier, est à pâtes feuilletée brisée ou sablée. L'automne nous fournit l'occasion de merveilleuses tartes aux fruits: aux pommes, poires, quetsches. Mais les pâtisseries sont nombreuses et variées. Citons les beignets, les macarons, les gâteaux au chocolat, à la carotte, au café, à la ricotta, au potiron, à l'ananas. Soulignons que l'élément additionnel est un fruit, un légume, un aromate, une liqueur, voire un fromage. Certains gâteaux de fabrication locale simple, acquièrent, tels le saint-honoré, le baklava oriental au miel et aux noisettes, ou le classique «Marguerite» (du nom de la reine italienne), une renommée internationale. Les gâteaux fourrés et à la crème, typiques de la tradition allemande, sont plus difficiles à réaliser. Le diplomate présenté à la page suivante est saupoudré de sucre glace. Le gâteau flamand est farci de confiture. Quels qu'ils soient, ils ne manquent pas pour fêter les événements de la vie: d'anniversaire, piquetés de bougies; de mariage que l'on découpe main dans la main.

- 976 437 3822 3072
- 739 435 3820 678
- noir 3827 781 blanc
- 801

