



Mathilde Ray – Estelle Chandelier

Recettes



POUR CUISINER EN FAMILLE

à Noël, à Pâques,
le dimanche et autres fêtes
carillonnées



mame



COLOMBE DE PÂQUES



20 minutes + 2 heures



50 minutes

1. [e + a] Préchauffer le four à 170 °C et râper la peau de l'orange pour récupérer les zestes.
2. [e + a] Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le lait, le beurre fondu, un œuf et les zestes d'orange. Il va falloir pétrir avec amour la pâte à la main pendant dix bonnes minutes !
3. (e) La pâte est prête lorsqu'elle est bien lisse et toute belle ! Il faut maintenant la couvrir avec un linge et la laisser lever pendant deux heures.
4. (e) Une fois que la pâte a bien gonflé, y ajouter les fruits confits en pétrissant vigoureusement. Quand tout est bien incorporé, beurrer le moule en forme de colombe et y déposer la pâte.
5. (e) À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau avec l'œuf battu, puis y déposer les grains de sucre et les amandes.
6. [e + a] Placer le moule dans le four et laisser cuire pendant 40 à 50 minutes.

" Sous la forme d'une colombe "

La colombe fait une première apparition dans la Bible quand Noé l'envoie à la recherche d'une terre ferme : l'oiseau rapporte à bord de l'arche un rameau d'olivier, symbole de vie et d'espérance. Mais on retrouve ensuite la colombe dans le Nouveau Testament, plus importante encore. Lors du baptême de Jésus, l'Esprit Saint descend du ciel sous la forme d'une colombe tandis que la voix de Dieu déclare au sujet du Christ : « Celui-ci est mon fils bien-aimé ».



Ingredients

500 G DE FARINE



200 ML DE LAIT TIÈDE



100 G DE BEURRE FONDU



2 ŒUFS

200 G DE FRUITS CONFITS

100 G DE SUCRE
EN POUDRE



150 G D'AMANDES



1 ORANGE

1 SACHET DE
LEVURE CHIMIQUE



SUCRE EN GRAINS

