

Spécial pâtisserie

les recettes  
pailletées  
de nos aînés

BY ADAR44



Merci aux bénéficiaires de l'ADAR44 pour le partage de leurs recettes gourmandes.

Merci aux Intervenants à domicile qui ont accompagné ce projet.

"A vos marques, prêts ? Pâtissez !"

## Sommaire



*P2 - Le far breton aux pruneaux*

*P3 - Le gâteau moelleux Nantais*

*P4 - Madeleine à la crème de marrons*

*P5 - La tourte aux pommes*

*P6 - La tarte poires chocolat*

*P7 - La tarte aux abricots*

*P8 - Le gâteau Breton*

*P9 - La tarte aux pommes*

*P10 - Crêpes salées et sucrées avec leurs garnitures*

# Le far breton aux pruneaux

de madame Le Quilliec



## Ingrédients :

- 125g de farine
- 75 g de sucre
- 2 gros oeufs
- 1/2 litre de lait
- 50 g de pruneaux ou plus selon votre envie

## Etapes :

Mettre dans un récipient le sucre et les œufs mélangez le tout.

Ajouter la farine et le lait .

Prendre un plat de préférence en terre beurrez le bien .

Préchauffer votre four.

Verser votre pâte dans le plat et ajoutez ensuite les pruneaux dans le plat .

Laisser votre far breton aux pruneaux cuire environ 35 mn thermostat 200 degrés.



Bonne dégustation

# Le gâteau moelleux Nantais

de madame Garraud

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150g de Sucre
- 125g de Beurre demi-sel mou + 20g pour le moule
- 125g de Poudre d'amandes
- 40g de Farine + 20g pour le moule
- 6 cl de Rhum brun
- 3 Œufs

Pour le glaçage :

- 100g de Sucre glace
- 1 cuillère à soupe de Rhum
- 1 à 2 cuillères à soupe de Lait



## Etapes :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Dans un saladier mélanger, au fouet, le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Incorporer la poudre d'amandes, puis les œufs.

Ajouter enfin la farine, puis 3cl de Rhum, mélanger soigneusement.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné, enfourner et faites cuire 35 à 40 minutes.

Laisser tiédir le gâteau puis le démouler sur un plat.

Arroser le du reste du Rhum (3cl). Laisser refroidir.

Mélanger pour le reste du glaçage, le sucre glace avec le rhum et le lait.

Recouvrir le dessus du gâteau.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Une recette pour changer des tartes et des gâteaux habituels.. tout le monde adore



# Madeleine à la crème de marrons

de Madame Rigaux

## Ingrédients :

- 250 grammes de crème de marrons
- 250 grammes de farine ou 220 grammes de fécule de maïs
- 250 grammes de beurre ramolli
- 60 grammes de sucre
- 1 sachet de levure
- 4 œufs



## Étapes :

Mélanger la farine ou la fécule de maïs avec la levure ainsi que les œufs. Ajouter le beurre ramolli et la crème de marrons.

Verser le sucre.

Mélanger le tout.

Faire cuire à four modéré (Entre 180°C et 210°C).

J'ai été heureuse de préparer cette madeleine à la crème de marron ardechoise et c'est très très bon !!!



# La tourte aux pommes

de Monsieur Berrayah

## Ingrédients :

3 belles pommes  
100gr de raisins secs  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre Cannelle  
1 morceau de beurre  
2 pâtes feuilletées

## Etapes :

Mettre une pâte feuilletée sur du papier cuisson, sur une plaque du four  
Faire revenir 3 pommes coupées en morceaux dans une poêle avec du beurre et le sucre en poudre  
Mettre le tout sur la pâte feuilletée  
Ajouter le raisin que nous aurons laissé tremper dans du rhum ou cognac quelques heures avant  
Saupoudrer de cannelle  
Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée, mettre du jaune d'œuf dessus à l'aide d'un pinceau de cuisine pour faire dorer  
Mettre au four à 160° pendant 30 à 40 minutes



La Recette d'une tourte aux pommes donnée par mon auxiliaire de vie, nous a donné envie, alors voilà ! Accompagnée d'une boule de glace à la vanille et ce sera génial !



# La tarte poires chocolat

de Monsieur Rousseau

## Ingrédients :

- 1 Pâte sablée
- 80g de chocolat noir (à dessert)
- 2 Cuillères à soupe de lait
- 3 Œufs
- 1 Pot de crème fraîche (50cl)
- 70g de sucre en poudre
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 5 Poires William



## Étapes :

Étaler la pâte dans le plat à tarte et piquer là.

Faire fondre le chocolat avec le lait (dans une casserole ou au micro-ondes).

Ajouter 3 bonnes cuillères de crème fraîche au chocolat fondu. Mélanger le tout.

Verser ce mélange sur le fond de la pâte.

Déposer les demi-poires sur le nappage.

Dans le saladier mélanger le sucre, le sucre vanillé, les œufs et les 3 cuillères à soupe restantes de crème fraîche.

Déposer ce mélange autour des poires.

Mettre au four à cuire pendant 30 à 35 minutes à 180°C. Surveiller la cuisson.

Une fois cuit et froid poser y vos décorations.

Beaucoup de plaisir  
à faire ce gâteau



# La tarte aux abricots

de Madame et Monsieur Renaudineau

## Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- 1 grosse boîte d'abricots au sirop
- 2 Cuillères à soupe de semoule
- 1 briquette de crème fraîche (20cl)
- 2 oeufs
- 100g de sucre en poudre



## Étapes :

Déposer le rond de pâte feuilletée dans le moule à tarte, bien façonner la pâte dans les cannelures du moule.

Verser en pluie la semoule de blé afin de recouvrir le fond de tarte.

Disposer dessus les oreillons d'abricot côté bombé sur le fond de la tarte.

Dans un saladier, mélanger les œufs entiers avec le sucre et la crème fraîche.

Verser cette préparation sur les abricots.

Mettre à four chaud les 15 premières minutes et ensuite 15 minutes un peu moins chaud. Il faut que la pâte soit saisie.

*Variantes : vous pouvez ajouter dans la crème 2 cuillères à soupe d'amande en poudre, ou de noix de coco râpée ainsi que des amandes effilées sur la tarte.*

Une petite recette  
facile et qui fait  
plaisir



# Le gâteau Breton

de Madame Soret

## Ingrédients :

- 500g de farine
- 250g de sucre en poudre
- 250g de beurre demi-sel en pommade
- 1 paquet de levure
- 6 jaunes d'œufs
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



## Étapes :

Dans un récipient disposer les ingrédients puis pétrir le tout à la main pour former une boule. Laisser reposer 30 minutes

Dans un moule à manqué, beurré, disposer la pâte à plat avec la paume de la main.

A l'aide d'un pinceau, dorer le dessus du gâteau puis avec une fourchette faire des croisillons.

Mettre au four au milieu, thermostat 160°C pendant 40 minutes environ.

L'histoire du gâteau Breton : il se faisait pour le pardon de la Trinité en pays Breton dans mon enfance



# La tarte aux pommes

de Madame Guillaume

## Ingrédients :

1 pâte feuilletée ou brisée  
6 ou 7 belles pommes  
Sucre



## Étapes :

Faire une compote de pommes avec 3 ou 4 pommes. Pour cela peler et couper les pommes en quartier et les disposer dans la casserole avec un peu de sucre et d'eau

Préchauffer le four

Sortir un peu la pâte à tarte avant du frigo ; la poser dans le plat à tarte et l'étaler

Faire des petits dessins sur tout le bord de la tarte avec une fourchette

Étaler la compote refroidie sur la pâte à tarte

Peler et couper le restant des autres pommes en essayant de faire des quartiers égaux

Les disposer sur la tarte.

Mettre la tarte au four 45 mn thermostat 7

Une recette simple  
et efficace.  
Bonne dégustation



# Crêpes salées et sucrées avec leurs garnitures

de Madame Proutiere

## Ingrédients pâte :

6 crêpes salées et 4 crêpes dessert

- 150g de farine
- 2 oeufs
- 30 g de beurre demi sel
- 300 ml de lait
- 1/4 cuillère à soupe d'huile

## Etapas :

- Mélanger farine et oeufs
- Délayer le tout avec le lait
- Ajouter l'huile
- Ajouter le beurre fondu (légèrement coloré roux)
- Mixer pour obtenir une pâte très homogène



## Garniture salée :

- 2 tranches de jambon (couper en 4)
- 140g de gruyère rapé
- 10cl de crème fraîche épaisse à 15%

## Garnir :

- Poser 1/4 de jambon au milieu de la crêpe
- Étaler 1 cuillère à café de crème sur le jambon
- Recouvrir de gruyère
- Plier la crêpe afin de faire un petit paquet
- Déposer un peu de crème fraîche
- Mettre au four 10mn à 200°C

## Garniture salée :

- Dans le reste de pâte ajouter :
- 1 cuillère à soupe (CS) de sucre semoule
  - 1 CS d'arôme vanille
  - 1 CS de rhum pour parfumer

## Garnir :

- Choisir deux grosses pommes
- Couper de fines rondelles de pommes
- Mettre dans une poêle du beurre à fondre
- Déposer les rondelles de pomme dans la poêle
- Faire dorer des 2 côtés
- Finir la cuisson avec un couvercle
- Garder au chaud



Et on fait  
sauter les crêpes !



**ADAR**

ASSOCIATION D'AIDE AUX PERSONNES À DOMICILE DEPUIS 1973