



LA TARTERÍA

Gâteaux aux pêche au vin rouge

Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 45-55 min | Moule : 23 cm (rond)

Ingrédients

Pour le gâteau :

250 ml de vin rouge

250 g de beurre doux (non salé)

400 g de sucre en poudre.

150 g de crème fraîche épaisse ou yaourt grec

2 gros œufs

1 c.à.s. d'extrait de vanille

325 g de farine de blé

2 ½ c.à.c. de bicarbonate de soude (baking soda)

Pour le glaçage (Cream Cheese Frosting) :

300 g de cream cheese (type Philadelphia)

150 g de sucre glace

150 ml de crème liquide entière (35% MG)

Pour la decorations.:

Pêche en conserve

confiture de pêche

Geleé du vin



Préparation

Préparation du mélange vin-beurre : Préchauffez le four à 180°C. Dans une casserole, faites chauffer le vin et le beurre à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirez du feu, ajoutez le sucre, et mélangez bien.

Mélange humide : Dans un grand bol, battez les œufs avec la crème fraîche (ou yaourt) et la vanille. Ajoutez le mélange tiède de vin/beurre en fouettant.

Ingrédients secs : Incorporez la farine et le bicarbonate de soude tamisés. Mélangez doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.

Cuisson : Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Faites cuire pendant 45 à 55 minutes. Le gâteau est prêt quand une pique insérée au centre en ressort propre.

Refroidissement : Laissez refroidir complètement le gâteau dans le moule avant de le démouler.

Glaçage : Battez le cream cheese avec le sucre glace. Ajoutez la crème liquide et fouettez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et ferme (comme de la chantilly épaisse). Étalez sur le gâteau refroidi avec de la confiture de pêche.

Decorer avec les pêche en conserve et les geleé de vin.



Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 11-12 min

Recette de sablés

Ingrédients :

250 g de beurre (à température ambiante)

250 g de sucre glace

650 g de farine

1 c. à café d'extrait de vanille

1 œuf

80 ml du lait

Préparation :

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre. Le beurre doit être à température ambiante pour être plus facile à travailler. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la cuillère à café d'extrait de vanille. Incorporez la farine tamisée. Mélangez bien. Étalez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant environ une heure. Découpez ensuite les formes et faites-les cuire. Disposez les formes découpées sur une plaque de cuisson et enfournez à 180 °C, pendant 11 à 12 minutes. Dès que les bords commencent à dorer, sortez-les du four. Si elles vous semblent molles, elles durciront en refroidissant.



LA TARTERÍA

Sur la table

Salé :

Assortiment de fromages aragonais, saucisse de Graus, pain à l'huile d'olive et aux olives de Basse-Aragon, noix et pâte de coing.

Sucré :

Gâteau aux pêches et au vin.

Tresse d'Almudevar.

Soupirs d'amoureux de Teruel.

Chocolates Lacasa, Guirlache (nougat), Conguitos (cacahuètes enrobées de chocolat), Lacasitos (guimauves enrobées de chocolat).

Palomita Popit (pop-corn aux saveurs violette, cerise et caramel au beurre salé).

Coffret :

Fruits d'aragon.

Biscuits au beurre de la Vierge du Pilar.

Stylo souvenir.

Recettes.

