



# La cuisine espagnole des cinquièmes



*Gwendoline*

*Lucas*

*Chloé*

*Adélie*

*Céline*

*Demian*

*Lorenzo*

*Nicolas*

*Mathéo.L*

*Quentin*

*Tanguy*

*Axel*

*Mathéo.G*

*Amandeen*

*Victoria*

*Alexandra*

*Océane*

*Lila-rose*

*Jade*

*Ophélie*

*Emma.H*

*Dylan*

*Eddy*

*Jordan*

*Séliha*



## Rousquilles



### Le savez-vous ?

La rousquilles est parfois appelés rosquilles (du mot rosca en catalan, qui signifie couronne)

#### INGREDIENT :

##### Rousquilles

(pour une douzaine de rousquilles)

300g de farine

- 1 C.à c. de levure chimique
- 85g de sucre glace
- 1/2 C.à c. de sel (j'ai mis 1/4 de càc mais j'ai utilisé du beurre 1/2 sel)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 85g de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- 25g de miel
- 3 cl de lait
- 2 c.à.s. d'anisette ou 1 CàSoupe d'extrait de vanille

-

##### Pour le glaçage blanc

- 170g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- granulés multicolore

##### Pour le glaçage chocolat/noix de coco :

- 100grs de chocolat noir
- 50 grs de beurre

- un peu de noix de coco rapée

##### Pour le glaçage nutella/ granulés multicolores

- quelques cuillères à soupe de nutella
- granulés multicolores



## PREPARATION :

- Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure et le sucre glace. Ajoutez le sel et le sucre vanillé. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
- Creusez un puit, incorporez les jaunes d'oeufs, le miel, le lait et l'extrait de vanille. Pétrissez la pâte rapidement, sans lui donner trop d'élasticité, jusqu'à ce qu'elle soit homogène.  
Formez une boule, emballez-la dans un film alimentaire. Laisser reposer deux heures au frigo. Vous pouvez la préparer la veille.
- Préchauffer votre four à 160°C. Abaissez votre pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez des disques avec un emporte-pièce de 7 ou 8 cm de diamètre. Retirez le centre de chaque disque avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
- **Astuce** : Pour ne pas gâcher, retravailler la pâte restante pour en faire un maximum.
- Déposez les gâteaux sur la plaque de cuisson garnie de
- Mettre le sucre glace + 7 papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 15mn.
  
- **Glaçage blanc** : 1 l d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites cuire ce sirop au boulé : en le prenant avec une petite cuillère et en le plongeant aussitôt dans un verre d'eau froide, vous devez pouvoir former une boule molle. Otez la casserole du feu. Monter le blanc en neige et lorsqu'il commence à former des pics (neige pas trop ferme), incorporez le sirop en fouettant ainsi que l'arôme de citron. Continuer à fouetter quelques instants.
- Immergez les rousquilles à l'envers dans le glaçage puis déposez les sur la plaque de cuisson. Baissez le thermostat du four à 50°C et faites sécher les rousquilles pendant 1 à 2 heures (le glaçage doit être sec). Dégustez froid.

<http://cuisinezavecdejouza.fr/rousquille-de-la-saint-valentin-html/>

présenté par : Lyaouanc tanguy axel Laimech et mathéo Gardin



# As filloas

## Ingrédients De Bases Sont :

- De l'eau
- Des œufs
- De la farine de blé
- Un morceau de graisse de porc (tocino)

Une pincée de sel



Le saviez vous ?

Appelés aussi parfois « freixó », ces crêpes font partie intégrante de la cuisine traditionnelle de Galice.

Pour les traditionalistes, les filloas ne peuvent être que « da pedra ». Il s'agit d'une pierre chauffée où sont cuites les crêpes, un procédé qui n'est pas des plus simples. Cette méthode remonterait à l'époque des « castros », les anciens villages celtibères.!



## Préparation

Dans un grand récipient, battre les œufs avec les liquides, en ajoutant une pincée de sel et en incorporant la farine jusqu'à ce qu'elle se mélange bien. Laisser reposer.

Avec un morceau de lard, beurrer une poêle antiadhérente. Bien que ce dernier soit le principal ingrédient, on peut aussi le remplacer par du beurre.

Mettre dans la poêle la quantité de mixture battue nécessaire pour recouvrir le fond.

Quand il durcit et commence à dorer, retourner chaque filloa pour dorer l'autre côté. Répéter jusqu'à épuisement de la préparation.



## Ingrédients

(4 personnes )

- 1 salade verte (romaine ou laitue pommée), lavée et essorée

- 200 grammes de thon en conserve égoutté

- 1 oignon rouge découpé en rondelles ou 1 oignon blanc émincé

- 2 œufs durs écalés et émincés

- 6 cuillères à soupe d'olives manzanilla ou une autre variété de petites olives vertes

- 2 à 3 tomates émincées ou coupées en quartiers (facultatif)

- 250 grammes d'asperges en conserve égouttées (facultatif)

- 14 cuillères à café de sel

- 3 cuillères à soupe de vinaigre de xérès

- 1 pincée de paprika

- Poivre noire moulu

- 100 ml d'huile d'olive



*Pour la vinaigrette:*

- 1 gousse d'ail écrasée

## Préparation:

*1. Commencez par la vinaigrette : Dans un mortier, écrasez l'ail avec 1 pincée de sel. Dans un bol, ou dans le mortier, mélangez avec le vinaigre, le paprika, le poivre, puis l'huile.*

*2. Les oignons rouges sont doux. Pour manger cru des oignons blancs, il est préférable de les faire tremper d'abord 10 minutes dans l'eau. Égouttez et séchez-les soigneusement.*

*3. Garnissez de salade le fond d'un plat ou d'un saladier peu profond. Émiettez le thon par-dessus, décorez de rondelles prélevées au 100 ml d'huile d'olive cœur de l'oignon, de rondelles d'œufs durs et d'olives. Ajoutez les quartiers de tomates et/ou les asperges. Assaisonnez avec un peu de vinaigrette.*



# gâteau roulé catalan



Le saviez vous ?

Le bras de gitan est un gâteau roulé. Il est originaire de pays d'Europe centrale comme l'Allemagne et la Hongrie mais la recette a vite été adoptée en Espagne où on le trouve dans n'importe quelle ville tout au long de l'année et que de nombreuses familles espagnoles aiment préparer chez elles.

## Ingrédients (8 personnes)

### Pour la crème :

- 4 jaunes d'œuf
- 500 ml de lait
- 100gr de maïzena
- 50gr de beurre
- 100 gr de sucre
- ½ c.a café de cannelle
- 1 gousse de vanille

### Pour le biscuit :

- 5 jaunes d'œufs (jaunes et blancs d'œufs)
- 70 gr de maïzena
- 125gr de sucre

Le zeste d'un citron râpé fin



## Préparation

### Pour la crème :

- 1- FAIRE bouillir dans une casserole le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et la cannelle.
- 2- FOUETTER dans une autre casserole les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3- AJOUTER la maïzena et fouetter jusqu'à ce que le mélange s'assouplisse.
- 4- RETIRER la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur la préparation aux œufs sans cesser de remuer.
- 5- FAIRE épaissir la préparation sur feu doux.
- 6- INCORPORER, une fois la crème prise, le beurre en fouettant. Réserver.
- 7- FILMER au contact avec une pellicule plastique pour éviter une croûte.

### Pour le biscuit :

- 1-PRECHAUFFER le le four a 180°C
- 2-FOUETTER dans un saladier les blancs en neige ferme
- 3-MELANGER les jaunes avec le sucre et la maïzena, et le zeste de citron
- 4-AJOUTER progressivement les blancs d'œufs au mélange précédent
- 5-VERSER et étaler la préparation sur plaques a pâtisserie munie d'une de papier sulfurisé beurrer. Attention de ne pas étaler sur toute la longueur et la largeur sinon votre biscuit sera mince
- 6 - ENFOUNDER pendant 8 a 10 mn, jusqu'à ce que le biscuit blondisse
- 7 - HUMIDIFIER un torchon, et étaler sur la table
- 8 - RENSER le biscuit sur le torchon et le rouler
- 9 - PATIENTER 5mn, puis dérouler
- 10 - GARNIR le biscuit de crème et le rouler a nouveau
- 11- LAISSER reposer au moins 2 heure avant de servir
- 12 - SAUPOUDRER de sucre glaces pour décorer



## éscalivade

### Ingrédients (4 personnes)

2 courgette  
1 aubergine  
2 tomates  
2 oignons  
Sel et poivre  
Huile d' olives  
Herbes de Provence  
Basilic  
Sucre



Le saviez vous ?

L'éscalivade ou éscalivada est un plat typique catalan qui se marie à merveille avec la cuisine estivale du sud de la France. Son nom vient du catalan "escalivar" qui signifie rôtir dans les braises. Aubergines, poivrons et tomates rôties à l'huile d'olive, délivrent toutes leurs saveurs ensoleillées dans cette recette idéale pour accompagner les grillades estivales de viandes ou de poissons. Spécialité à savourer également en entrée froide ou marinée en tapas.



### Préparation

- 1-Couper les légumes en grosses rondelles.
- 3- Les disposer dans un plat allant au four, une rangée de chaque légumes en faisant des couches (1 de courgettes, 1 de tomates, 1 d'aubergine et 1 d'oignons).
- 4- Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes et de basilic et arroser généreusement d'huile d'olive à chaque couches.
- 5-Saupoudrer les oignons de sucre afin de les caraméliser.
- 6- Faire cuire dans le four préalablement chauffé à 210°C (thermostat 7) pendant 40 minutes.
- 7- Puis les laisser refroidir. Et savourer bien froid !



## crème catalane

### Ingrédients (5 personnes)

1 litre de lait  
6 jaunes d' œufs  
250 g de sucre en  
poudre  
50 g de maïzena  
1 bâton de cannelle  
zestes d'un demi citron  
cassonade



Le saviez vous ?

**La cannelle** est l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan. On cultive le cannelier en Inde, à Java, à l'Île Maurice, aux Seychelles, à Madagascar, aux Antilles Françaises et au Brésil. La cannelle a été découvert par les espagnols grâce à la première traversée de Christophe Colomb. Le 12 octobre Christophe Colomb arriva sur une Île qui appartenait à l'Espagne et il fit découvrir la cannelle aux espagnols.



### Préparation

- 1- Prélever les zestes d'un demi citron.
- 2- Faire chauffer le lait avec le bâton de cannelle et les zestes de citron.
- 3- Mélanger les jaunes d' œufs avec le sucre et blanchir le mélange au fouet.
- 4- Ajouter la maïzena et mélanger afin d'éviter les grumeaux.
- 5- Verser le lait bouillant, remuer au fouet puis enlever le bâton de cannelle.
- 6- Mettre le tout dans la casserole qui a servi pour cuire le lait et cuire en mélangeant. La crème doit juste s'épaissir.
- 7- A la fin de la cuisson, verser le tout dans des ramequins puis laisser refroidir.
- 8- Faire chauffer le grill puis saupoudrer une fine couche de cassonade sur la crème.
- 9- Passer les ramequins sous le grill bien chaud, caraméliser la surface de la crème au chalumeau de cuisine puis dégusté.

Présenté par : Jade dousbin et Séliha gallien

Source :

<https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recette/creme-catalane.html>

Galice

# Salade de Galice



Illustration:  
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/00/Ensaladilla\\_rusa\\_tapas.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/00/Ensaladilla_rusa_tapas.jpg)

## Ingrédients (4 personnes)

350 g de rigatoni 3  
couleurs  
3 œufs  
1 poivron vert  
1 carotte  
1/3 tasse de sucre à salade  
ranch au bacon  
1/2 tasse de mayonnaise  
légère  
sel poivre au goût  
1 boîte de thon dans  
l'huile ou dans l'eau  
(facultatif)

## Préparation

Cuite les pâtes 10 minutes dans l'eau bouillante, puis égoutter.

En même temps, cuire les œufs pour faire des œufs durs 12-14 minutes dans de l'eau bouillante.

Pendant ce temps, couper le poivron en dés et râper la carotte avec une râpe à fromage.

Couper les œufs durs en tronçons (le jaune vas se mélanger en brassant avec la mayonnaise).

Égoutter le thon.

Mélanger tous les ingrédients.

Réfrigérer quelques minutes (15 minutes) avant de servir pour une salade de pâte bien froide.

Présenté par : Mathéo lavalley    Quentin Gancel    et Nicolas Guillotin

Source : <http://recettecuisinefacile.weebly.com/salade-de-pacirctes-de-la-galice.html>

Galice



## tarta de Santiago



Le saviez vous ?

Avant d'être une recette de pâtissier c'était une recette des familles locales transmise de génération en génération. On la déguste au mois de juillet et la première semaine d'août lors des fêtes célébrant la Saint-Jacques. La croix de la Tarta de Santiago n'existait pas à l'origine de la recette. La croix de Santiago est un ordre militaire et religieux catholique. Depuis 2010, seules les Tarta de Santiago fabriquées en Galice peuvent porter ce nom, lorsqu'elles respectent la recette traditionnelle.

### Ingrédients ( 8 personnes)

250 grammes de sucre,  
250 grammes de poudre  
d'amande  
5 œufs  
zeste de citron  
1 cuillère à soupe de sucre  
glace  
beurre pour graisser  
1/2 cuillère à café de  
cannelle  
1 moule de 22 cm environ



### préparation

*(il n'y a pas de farine dans la recette traditionnelle)*

Dans un récipient, mélangez le sucre, la poudre d'amande, la cannelle et le zeste de citron. Mélangez bien à la fourchette.

Ajoutez les œufs et mélangez avec une cuillère ou une spatule souple mais ne battez au fouet ou au batteur électrique.

Beurrez le moule et versez la préparation.

Placez la préparation au four à 170° C pendant 50 minutes jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré.

Laissez refroidir avant de démouler.

Sur la tarte froide placez le pochoir en forme de croix de Saint Jacques et saupoudrez toute la tarte de sucre glace.

Retirez soigneusement le pochoir pour que le sucre sur le papier ne tombe pas. Déguste

Présenté par : Mathéo Quentin et Nicolas

Source : <http://www.spanish-food.org/cuisine-espagnole/tarte-de-santiago.html>



## Ingrédients (18 madeleines)

4 œufs  
110 grammes de  
beurre non salé  
1 $\frac{2}{3}$  tasse de farine  
1 cuillère à soupe  
de levure  
Zeste d'un citron  
1 cuillère à soupe  
de lait  
Quelques gouttes  
d'extrait de vanille  
(facultatif)



Le saviez vous ?

Cependant, en Espagne on dit que les magdalenas sont des viennoiseries typiques de la cuisine espagnole et qu'elles ont pour origine la Galice. Certaines personnes affirment qu'elles sont devenues célèbres lors des pèlerinages à Saint Jacques de Compostelle. Une jeune fille appelée Magdalena servait de petits gâteaux aux pèlerins lors de leur voyage



## Préparation

Préchauffez le four à 200°C  
Mesurez un quart de tasse de sucre et réservez.  
Battez les œufs avec le reste du sucre.  
Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Versez ensuite le beurre au mélange précédent tout en remuant bien.  
Versez le lait et le zeste de citron.  
Mélangez la farine et la levure puis ajoutez au mélange, en remuant constamment jusqu'à obtenir une bonne pâte.  
Placez du papier sulfurisé dans les moules à madeleines et versez la pâte dans les moules à mi-hauteur.  
Saupoudrez la pâte du sucre restant.  
Placez sur une plaque à mi-hauteur dans le four pendant 18-20 minutes. Une fois cuites, démoulez les madeleines et laissez-les refroidir avant de déguster

## Andalousie



### Ingrédients :

- 6 tomates mures
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 3 jus de citrons (ou plus, selon les goûts)
- 6 cuillères à soupe de vinaigre
- huile d'olive (1/2 verre)
- basilic
- piment en poudre
- poivre et sel
- un verre d'eau
- glaçons (facultatif)



## Gaspacho



Le gaspacho est une soupe froide. On a l'habitude de le servir frais en Andalousie et dans le sud du Portugal durant les mois chauds de l'été. Sa couleur peut varier de l'orange pale au rouge, en fonction du degré de maturité des tomates. Bien que son origine soit incertaine, on attribue généralement son origine aux terres intérieures de l'Andalousie, où l'huile d'olive et les produits du potager poussent en abondance.

### A SAVOIR :

l'origine du gaspacho : au départ, il s'agissait de l'alimentation de base du paysan andalou, un simple bouillon froid avec quelques tomates écrasées, à manger avec un crouton frotté à l'ail.

### Préparation :

Laver les légumes et découper-les  
Mixer, en une, ou plusieurs fois (selon la capacité de votre mixeur) tous les ingrédients, en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon.

Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre et le jus de citron et le basilic puis assaisonner.

Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons.

Pour une préparation sans pulpe, une fois la recette réalisée, verser la préparation au travers d'une passoire avant de mettre au frais

- Servez le Gazpacho bien frais. Pour l'agrémenter : de l'huile d'olive (une cuillère à soupe par bol), de la ciboulette, du céleri branche coupé en petits morceaux, du poivre au moulin.

Présenté par :Celine Erdogan

Source :[http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_gaspacho\\_92502.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_gaspacho_92502.aspx)

Andalousie



## Caldo Valiente



Le saviez vous ?

### Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 poivron rouge grand
- 1 piment rouge
- 1/2 cube de bouillon de viande
- sel
- paprika
- de l'huile de la Sierra de Segura



### Préparation

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire.

Ajoutez l'ail, l'oignon, le laurier et le paprika. Ajoutez un peu d'huile.

Épluchez le poivron et le piment rouge. Ajoutez et faites une purée. Enlevez le laurier.

Ajoutez de l'eau si c'est nécessaire.

Présenté par :Emma Lucas

**Source :**[http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_salmorejo-andalousie\\_67075.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_salmorejo-andalousie_67075.aspx)

Andalousie



## Salmorejo (Andalousie)



Le saviez vous ?

Le Salmorejo (Andalousie) est une préparation culinaire traditionnelle Espagnole

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tomates bien mûres
- pain dur (10cm de baguette)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail dégermées
- 2 oeufs durs
- 2 tranches de jambon crue



### Préparation

Peler les tomates, puis les couper.

Oter la croûte du pain et le mouiller légèrement.

Râper les oeufs dans un ramequin et couper le jambon cru en fines lamelles puis les déposer dans un autre ramequin.

Mixer les tomates avec le pain, l'huile d'olive et l'ail.

Servir le salmorejo dans des ramequins et chacun dépose un peu d'oeuf et de jambon dessus. Ce plat se mange avec une cuillère à soupe.

Recette de Lucas et Emma et Gwendoline

[http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_salmorejo-andalousie\\_67075.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_salmorejo-andalousie_67075.aspx)





## Quiche Andalouse



Le saviez vous ?

La quiche, est une spécialité andalouse.

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- : - 1 pate brisée ou feuilletée
- - 2 poivrons rouges
- - 1 poivron vert
- - 20 rondelles de chorizo
- - 6 œufs
- - 30 cl de crème fraîche (ou un peu plus selon les goûts)
- - sel et poivre



### Preparation :

**Plonger les poivrons dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour les peler plus facilement. Les couper en fines lanières.**

**Précuire le chorizo dans l'eau bouillante quelques minutes afin de le dégraisser (étape facultative).**

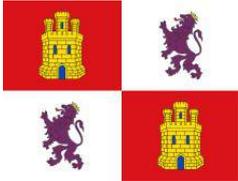
**Mélanger les œufs à la crème fraîche. saler et poivrer. Incorporer les poivrons et le chorizo.**

**Enfourner 30 minutes à thermostat 5-6 (165°C). Plonger les poivrons dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour les peler plus facilement. Les couper en fines lanières.**

**Précuire le chorizo dans l'eau bouillante quelques minutes afin de le dégraisser (étape facultative).**

**Mélanger les œufs à la crème fraîche. saler et poivrer. Incorporer les poivrons et le chorizo.**

**Enfourner 30 minutes à thermostat 5-6 (165°C).**



## Galletas 3,2,1 de chocolate

### Ingrédients :

- -270g de farine
- 30g de chocolat en poudre
- 200g de beurre température ambiante
- 100g de sucre.



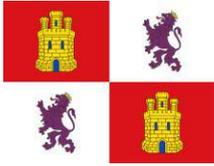
Le saviez vous ? Le chocolat viens tout droit d'Amérique du sud (Mexique).

Ce n'est qu'à partir de la conquête des Aztèque par les Espagnols que le chocolat est importé en Europe où il devient rapidement très prisé à la cour d'Espagne.



### Préparation :

Préchauffer le four a 180°C. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Préparer une plaque a cuisson. Faire des petites boules de pâtes qu'on dépose sur la plaque et aplatir les petites boules. Mettre a cuire pendant 20min.



# Bizcochos Borrachos

## Ingrédients

Pour le gâteau :

- 4 oeufs
- ½ tasse de sucre granulé
- ¾ tasse de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café de cannelle pour la décoration

Pour le sirop :

- ½ tasse de sucre granulé
- 240 ml d'eau
- 1½ cuillère à soupe de miel
- 1 bâton de cannelle
- Écorces d'un demi citron



Le saviez vous ?

La cannelle est l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan. Son goût est dû à une huile essentielle aromatique

La cannelle est une épice qui est principalement produite sur l'île de Sri Lanka

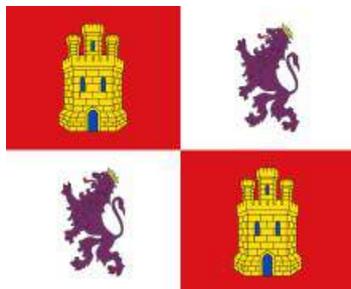


## Préparation

- Préchauffer le four à 180°C. Graissez le moule avec de l'huile ou du beurre et farinez.
- Séparez les blancs des jaunes des œufs. Battez les jaunes dans un saladier avec du sucre jusqu'à obtenir mélange onctueux.
- Dans un autre saladier, battez les blancs en neige. Avec une spatule incorporez les blancs au mélange précédent.
- Petit à petit, incorporez la levure et la farine et bien mélanger.
- Versez la préparation dans le moule et enfourner 20 minutes.
- Pendant que le gâteau cuit, préparez le sirop. Dans une petite casserole, portez à ébullition le mélange d'eau, sucre, cannelle, miel et écorces de citron en remuant de temps en temps. Laissez bouillir une minute. Retirez la casserole du feu et versez le brandy ou rhum, mélangez puis laissez refroidir.
- Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Découpez le gâteau en 9 morceaux. Versez sur chaque morceau le sirop puis saupoudrez de cannelle.
- Dégustez accompagné d'un café ou d'un thé, c'est encore meilleur !

## Chuletas de cordero de Castilla (côtelettes d'agneau de Castille Espagne)

Castille et Léon



- 3,4ou5 côtelette d agneau de lait

-huile d olive

-fleur de sel

-quelque gousse d ail



Le saviez vous ?

- L'agneau Lait est celui qui n'a été alimenté que de lait maternel jusqu'à 4 ou 6 semaines et pèse de 4 à 7 kg à l'abattage. Les régions d'Espagne où l'on trouve le meilleur cordero (agneau) sont Castilla (Burgos, Aranda de Duero, Segovia, Soria, León), La Rioja (célèbre aussi pour son vin) et Aragón (Zaragoza).



**3, 4 ou 5 côtelettes d'agneau lait espagnoles par personne** que vous faites dorer dans une poêle bien chaude avec un peu d'**huile d'olive**. Quand elles sont dorées d'un côté, vous les retournez pour les faire dorer de l'autre côté, c'est à ce moment-là que vous les salez avec **fleur de sel** de préférence.

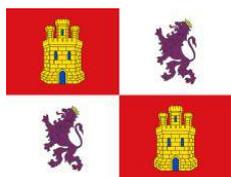
Une fois dorées des 2 côtés, baissez le feu, vous pouvez à ce moment-là ajouter **quelques gousses d'ail** coupées en petits dés, si vous aimez, ce qui leur apporte une saveur que j'aime bien, cuire à votre choix.

Bien cuites, elles deviennent plus sèches.

Présenté par : Ophélie Legoupil 5eA

Source : <http://p6.storage.canalblog.com/67/12/477362/29916652.jpg>

## Mantecados de astorga



### Ingrédients ( 6 personnes)

- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre
- 250 gr de beurre
- 6 œufs
- sel
- cannelle en poudre



Le saviez vous ?

La cannelle est l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan. Son goût est dû à une huile essentielle aromatique.



### Préparation

Laisser le beurre dans un bol un moment pour qu'il ramollisse. Travailler énergiquement le beurre avec une spatule jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade. Incorporer le sucre et continuer de battre jusqu'à ce qu'il soit entièrement mélangé au beurre. Séparer les blancs des jaunes et ajouter ces derniers un à un au beurre. Continuer de travailler la préparation pour bien mélanger le tout. Battre les blancs en neige ferme. Incorporer les blancs à la crème de jaunes et de beurre, en mélangeant avec grand soin avec de larges mouvements. Tamiser la farine pour l'aérer. Ajouter la farine peu à peu en pluie et mélanger avec un mixer à faible puissance, ou des baguettes. Ajouter la cannelle en poudre et mélanger également avec précaution. Faire les moules avec du papier de barba. Les remplir avec la pâte préparée et les placer sur une plaque allant au four, en les cuisant à puissance moyenne après avoir préchauffé environ 15 minutes. (Si vous voulez qu'ils aient une fine couche de sucre en surface, le déposer en petit tas, avant de les mettre au four).

