

HUMENTASHN

La recette d'Annie Esterzon

proposée à l'occasion
du 2ème atelier

« en attendant le FORUM DES GENERATIONS »

Les ingrédients pour 20 pièces environ :

Pour la pâte :

- . 300 g de farine type 55,
- . 1/2 cuillère à café de levure chimique,
- . 100 g de sucre en poudre,
- . 200 g de beurre ou margarine (Planta fin ou margarine casher pour pâtisserie)
- . 2 jaunes d'œuf + 2 pour la dorure (conserver les blancs pour souder la pâte),
- . 1 orange non traitée et la moitié de son jus + le zeste,
- . sucre glace pour le décor.

Pour la garniture :

- . 200 g de confiture au choix, ou 200 g de graines de pavot auparavant lavées et bouillies pour les attendrir,
- . 150 g de noisettes ou d'amandes (ou un mélange) mixées pas trop finement,
- . 1 poignée de raisins secs,
- . 1 poignée d'abricots secs,
- . quelques zestes d'orange,
- . 2 cuillères à soupe de miel liquide

Réalisation :

Sur le plan de travail, verser la farine, la levure et le sucre. Faire un puits et ajouter le beurre* froid en tout petits morceaux. Travailler jusqu'à émiettement. Ajouter les jaunes d'œuf, le zeste de l'orange et la moitié de son jus. Travailler la pâte jusqu'à parfaite homogénéité.

Faire une boule et placer au réfrigérateur pendant au moins une heure.

** la recette initiale étant réalisée avec du beurre, ne surtout pas utiliser la margarine à tartiner, type Oméga 3, trop liquide, mais une margarine ferme, se rapprochant le plus possible de la texture du beurre, sous peine d'obtenir une pâte trop molle, impossible à façonner.*

Pendant ce temps, préparer la garniture en amalgamant confiture ou pavot, et l'un après l'autre, tous les ingrédients cités plus haut.

Sortir la pâte, couper la boule en deux.

Étaler très finement sur le plan de travail fariné et découper des cercles de pâte d'environ 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièces ou d'un verre.

Ajouter une cuillère à café bombée de garniture au milieu de chaque cercle.

Humecter les bords avec du blanc d'œuf.

Former un triangle en pinçant bien en 3 endroits les bords et en laissant une toute petite ouverture pour la garniture.

Badigeonner le dessus, pâte et garniture, de jaune d'œuf battu.

Enfourner à 190 ° chaleur tournante pendant 15 mn.

Les gâteaux doivent être légèrement dorés.

Saupoudrer de sucre glace après refroidissement complet.

Déguster sans modération !

