

Les délices d'Anaïs

*L'apéro du  
tour du monde*

# Les recettes

Page 3 - Gâteaux Piment de l'Île Maurice

Page 4 - Crackers anglais aux herbes

Page 5 - Tuzlu kurabiye de Turquie

Page 6 - Cookies américains aux pistaches et pignons

Page 7 - Palmiers à la tapenade provençale



## Le petit mot d'Anaïs

*Merci de m'avoir fait voyager  
autour du monde cette année  
avec les instruments de  
musique, les drapeaux, les  
maquettes, et notre livre.  
Maintenant c'est à vous de  
voyager autour d'un apéro !  
Anaïs*



# gâteaux Piment de l'île Maurice



Les gâteaux piment se dégustent chauds à tout moment de la journée. Les mauriciens les apprécient au petit déjeuner, et souvent accompagnés d'un thé au lait parfumé à la vanille.

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

## Ingrédients

- 300 grammes lentilles jaunes
- 1/2 oignon
- 1 gousse ail
- Un bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe graines de cumin
- 1 cuillère à café curry en poudre
- Un petit piment (si vous aimez le piquant)
- Sel et poivre
- Huile de friture

## Préparation

- Faites tremper les lentilles dans un grand volume d'eau. L'idéal étant pour une durée de 24 heures afin qu'elles soient tendre. Egouttez-les puis rincez-les avant de les verser dans le bol d'un mixeur. Réduisez-les en purée fine. Versez ensuite cette pâte dans un saladier.
- Émincez finement l'oignon. Pressez l'ail. Ciselez finement la coriandre puis ajoutez-les à la purée de lentilles.
- Assaisonnez avec les épices : le cumin, le curry et le piment (seulement si vous aimez le piquant).
- Salez selon votre goût et poivrez légèrement si vous n'avez pas utilisé de piment.
- Mélangez la préparation à la main et formez des boulettes.
- Déposez les boulettes dans un bain d'huile chauffé à feu moyen fort et laissez frire pendant 3/4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Laissez les refroidir sur un papier absorbant et servez.

# Crackers anglais aux herbes



En Angleterre les crackers sont souvent proposés pour accompagner un morceau de fromage.

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 30 minutes*

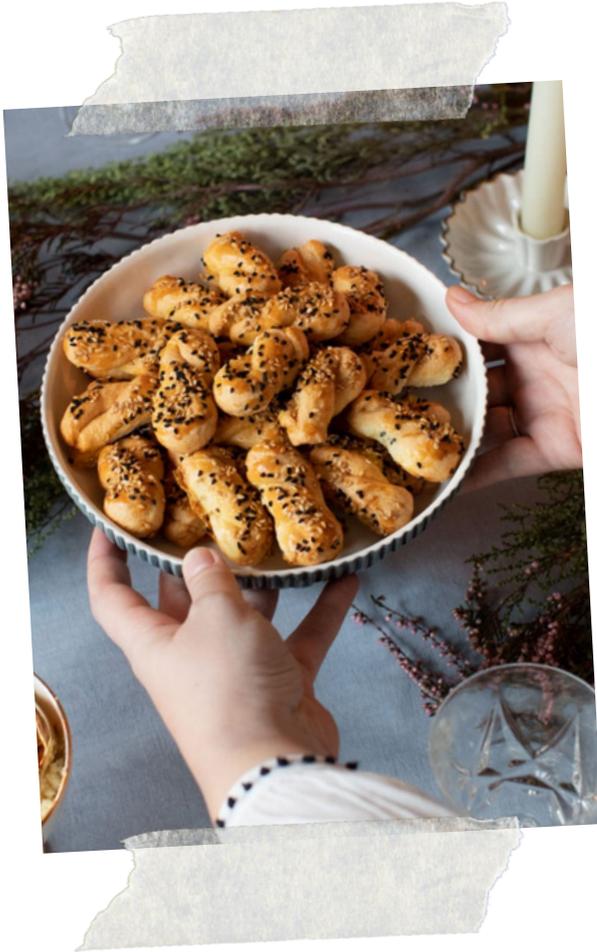
## Ingrédients

- 200 grammes de farine
- 50 millilitres d'huile d'olive
- 20 millilitres d'eau
- Un œuf
- 1/2 cuillère à café de persil séché
- 1/2 cuillère à café d'herbes de Provence séchées
- 1/2 cuillère à café d'estragon séché
- 1 cuillère à café rase de basilic séché
- 2 pincées de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel

## Préparation

- Mélangez la farine, la levure, les herbes séchées et le sel dans un récipient.
- Ajoutez l'œuf puis l'huile et l'eau et malaxez jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène qui se détache des parois.
- Couvrez la boule de pâte avec du film alimentaire et placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 4 mm.
- A l'aide d'un emporte-pièce à biscuits, découpez les biscuits et placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Piquez chaque biscuit à l'aide d'une fourchette.
- Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés
- Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.
- Conservez les crackers dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

# tuzlu kurabiye de turquie



Le Tuzlu kurabiye, est un biscuit turc salé que l'on déguste à toute heure de la journée du petit-déjeuner ou au goûter accompagné d'une tasse de thé.

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 30 minutes*

## Ingrédients

- 125 grammes de beurre doux
- 250 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe de yaourt grec
- Une cuillère à soupe d'huile végétale
- Une cuillère à café de levure chimique
- Une cuillère à café de sel
- Une cuillère à soupe de graine d'anis
- Pour mettre dessus:
- Un jaune d'œuf pour la dorure (que vous pouvez mélanger avec un peu de lait)
- Des graines de sésames

## Préparation

- Versez et mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à obtenir une pâte souple, pas trop collante. Laissez reposer 15-20 min.
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Modelez les biscuits en réalisant des boudins d'environ 15 cm de long, pliez-les en 2 et réalisez une torsade avant de les poser sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- Battez le jaune d'œuf et ajoutez-y un peu de lait. Badigeonnez les torsades à l'aide d'un pinceau pour la dorure.
- Parsemez les torsades de graines de sésame avant de les enfourner pour 30 minutes.
- Sortez et laissez refroidir avant de goûter.

# Cookies américains aux pistaches et pignons



Les American cookies sont plus généralement dégustés sucrés plutôt que salés mais pourquoi ne pas imaginer des cookies à l'apéro à base de pistaches et de pignons.

*Temps de préparation : 10 minutes*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

## Ingrédients

- 45 grammes de farine
- 40 grammes de flocons d'avoine
- 40 grammes de pistaches hachées
- 20 grammes de pignons de pin
- 30 grammes de fromage râpé
- Un œuf
- 40 grammes de beurre
- Une cuillère à café de bicarbonate
- Une pincée de sel

## Préparation

- Préchauffez le four à 210°C.
- Mélangez la farine, les flocons d'avoine, la levure et le sel dans un saladier.
- Ajoutez les pistaches hachées, le fromage râpé, l'œuf et le beurre fondu puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Chemisez une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- Formez des cookies à l'aide de deux cuillères à soupe et placez-les sur la plaque de four.
- Aplatissez-les légèrement avec le dos d'une cuillère.
- Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les cookies soient dorés.
- Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.
- Décollez les cookies et placez-les dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

# Palmiers à la tapenade provençale



La tapenade en tartinaade est un incontournable de l'apéritif en France. On peut aussi le déguster en palmier feuilleté !

*Temps de préparation : 10 minutes*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

## Ingrédients

- 150 grammes d'olives noires dénoyautées
- une gousse d'ail
- Une cuillère à café de câpres
- 3 filets d'anchois
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- poivre du moulin
- Une pâte feuilletée en rectangle.

## Préparation

- Pelez, dégermez et émincez finement la gousse d'ail.
- Rincez sous l'eau les filets d'anchois afin de retirer le gros sel.
- Placez tout les ingrédients dans un mixer.
- Vous devez obtenir une purée.
- Rajoutez si besoin une à deux cuillères à soupe d'huile d'olive selon la consistance souhaitée.
- Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail.
- Étalez la tapenade noire sur la pâte en prenant soin de laisser 3 centimètres de chaque côté.
- Faites rouler chaque côté du rectangle vers l'intérieur pour former un double rouleau.
- Couvrez la pâte de film alimentaire et placez au frais jusqu'à ce qu'elle durcisse.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez la pâte du frais et retirez le film alimentaire.
- Détaillez la pâte en tranches de 1/2 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau tranchant.
- Déposez les palmiers sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

The background of the image consists of numerous vertical, grey, hand-drawn brush strokes of varying lengths and thicknesses, creating a textured, rhythmic pattern. The strokes are distributed across the entire page, with a central white rectangular area where the text is located.

[lesdelicesdanasais.net](http://lesdelicesdanasais.net)