

SLOVENIE

POTICA : durée 1h10

INGREDIENTS :

Pour la pâte

250 g de farine

125 g de beurre salé

30 g de sucre en poudre

40 ml de lait tiède

40 g de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf

20 g de levure de boulanger

Pour la garniture

30 g de beurre

1 orange

30 g de raisins secs

1 citron

50 g d'amandes en poudre

50 g de noix

2 pincées de cannelle

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

125 g de sucre en poudre

40 g de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf



Préparation :

Verser dans une tasse 40 ml de lait tiède (40 g)

Émietter et délayer dans la levure fraîche et laisser reposer 10 minutes.

Couper le beurre salé mou en petits morceaux et travailler le beurre avec la farine du bout des doigts en ayant l'idée que toute la farine doit avoir été beurrée.

Cela donne une sorte de sable et tout le beurre est incorporé dans la farine, ajouter alors le jaune d'un œuf sans le blanc.

Ajouter le sucre en poudre (ici j'ai pris du sucre de cannes d'où la couleur beige du sucre) et la crème fraîche épaisse.

Verser enfin le lait/levure et mélanger le tout, au début la pâte va coller aux doigts, c'est normal, ne pensez pas qu'il manque de la farine, puis à force de la travailler la pâte va devenir plus dense et moins collante.

Pétrir longuement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et douce au toucher sans aucun grumeaux. Réserver.

Pour préparer la garniture mettre dans un bol le sucre en poudre, un jaune d'œuf sans le blanc et le beurre mou.

Travailler les ingrédients à la spatule jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.

Ajouter le lait et la crème fraîche épaisse dans le bol.

Et mélanger bien tous les ingrédients ensemble.

Verser les amandes en poudre dans le bol.

Hacher les noix.

Verser la poudre de noix grossière sur les autres ingrédients et mélanger.

Verser l'équivalent de deux pincées de cannelle.

Râper le zeste d'une orange

Faire de même avec un citron. Mélanger les zestes au reste.
Ajouter les raisins secs et mélanger.
Verser enfin l'extrait de vanille et mélanger, la garniture est prête.
Beurrer généreusement un moule à cake avec du beurre bien mou à l'aide d'un pinceau.
Fariner le plan de travail et poser dessus la pâte à brioche.
Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur comprise entre 3 et 5 mm.
Étaler la garniture sur la pâte.
Rouler la pâte pour former un gros boudin.
Replier les bords vers l'intérieur et déposer dans le moule à cake. Couvrir d'un linge et laisser lever au moins 3 heures à température ambiante, la pâte doit doubler de volume. — (Facultatif)
Mélanger une cuillère de sucre en poudre avec 6 cuillères à soupe de lait.
Avec un pinceau, passer sur la brioche.
Enfourner pour 45 minutes au four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir totalement et démouler.

VOGRIG : durée 1h

INGREDIENTS :

125 ml de lait
60g de levure
140g de sucre
1,5 kg de farine
125g de beurre
3 œufs
250ml de crème
Noisettes ou raisins ou etc...



Préparation :

Mélanger le lait tiède avec la levure, prenez 100g de farine une cuillère de sucre et le lait+levure.
Travailler le mélange pour obtenir une boule, faire lever jusqu'à ce qu'il double de volume.
Une fois levé, ajouter le reste de la farine, du sucre et des œufs, le beurre en pommade, une pincée de sel, le zest du citron râpé et le lait, travailler à l'appareil pour obtenir une boule pas trop dure.
Laisser reposer.
Ajouter les raisins précédemment hydratés et bien pressés, puis le chocolat râpé.
Enfin monter un blanc en neige et l'incorporer à l'appareil.
Faites revenir la chapelure dans le beurre chaud et faites bien mousser (ça doit ressembler à du sable) et réserver.
Avec le rouleau faite une grande feuille de pâte de l'épaisseur de 5mm et étaler la farce en laissant les bords libres sur 5cm.
Parsemer le tout avec la chapelure et commencez à enrouler la pate comme pour en faire un gros saucisson, en ferme les extrémités.
Après il faut l'enroulez comme pour faire un escargot, mais pas trop serré parce que il faut qu'il lève encore, poser l'appareil dans une plaque beurré et fariné, laisser reposer 1/2 heure.
Avant de l'enfourner passer la surface avec du jaune d'œuf battu et parsemer de sucre.
Faire cuire à 190° pour ¼ d'heure et après diminuer à 170° pour ½ heure, faite attention de ne pas brûler la surface avant de terminer la cuisson.

Manger la Gubana froide, mouillé avec de la grappa blanche (facultatif).

KREMSNITA : durée 30min

INGREDIENTS :

Pour 15 parts :

500 g de pâte feuilletée
9 œufs – séparer jaunes et blancs
400 g du sucre (300 g pour des jaunes, 100 g pour le blanc d'œufs)
1 cuillère à soupe de rhum
1,6 l du lait (entre 1,5 dl et 2 dl pour mettre dans les jaunes)
2 sachets du sucre vanillé
180 g de la farine
500 g de crème liquide (pour chantilly)
Sucre glace: 1/2 cuillère pour chantilly, 1 cuillère pour la finition



Préparation :

Abaissez la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie (un peu plus grand que votre plateau: 70×50). Vous mettez la pâte dans le plateau et vous percez la pâte avec une fourchette.

Mettez au four pour 10 à 15 min, 200°. Une fois refroidie, vous la coupez en deux

Vous faites bouillir du lait (1.4 l).

Dans un saladier: mélanger la farine, sucre vanillé, jaunes, sucre (300 g), rhum, lait (2 dl). Vous mélangez avec un batteur électrique pour que la pâte soit lisse.

Dans un grand saladier, battez des blancs en neige bien fermes. Ajoutez du sucre (lentement, 100 g) et battez encore 2 à 3 min pour que la pâte soit bien ferme.

Mélangez la pâte encore une fois et ajoutez-la délicatement dans le lait (en mélangeant avec le batteur). Chauffez encore 4 à 5 min en mélangeant tout le temps. Ajoutez la pâte dans le blanc en mélangeant doucement avec un fouet tout le temps (une personne doit vous aider). Mélangez avec un fouet pour faire lever la pâte doucement (1 min).

Versez le mélange dans un plateau de 35×25 avec la moitié de la pâte feuilletée au fond. La laisser refroidir.

On ajoute la chantilly et ensuite l'autre moitié de pâte feuilletée coupée auparavant en 15 morceaux. Coupez les morceaux tout au fond.

Décorez avec du sucre glace.

MASLENI PISKOTI : durée 1h10

Ingrédients:

250g de farine

125g de sucre

150g de beurre

1 œuf

1/2 zeste de citron



Préparation:

Émiettez le beurre avec le sucre, quand le mélange devient homogène, ajoutez l'œuf, le zeste de citron. Puis ajoutez la farine en petite quantité en travaillant la pâte à la main. Quand la pâte est bien lisse, étalez la sur une épaisseur de 2-3 mm, faire des formes avec des emportes pièces (ou autre).

Placez les formes sur la plaque du four que vous aurez recouvert de papier de cuisson (pas la peine de beurrer, le gâteau est déjà assez gras).

Cuire environ 10 min. à 180°. (c'est le seul point délicat de la recette... cela passe très vite de « pas assez cuit » à « trop cuit » !)

Selon vos goûts, vous pouvez réduire ou augmenter l'épaisseur, cuire +/-, ajouter des arômes de fleur d'oranger, du cacao, d'alcool etc...

C'est une base de gâteau sablé, laissez libre votre imagination... à noter que je les préfère nature.