

alimentarium



CARNAVAL

Merveilles de Carnaval

Recette pour 6 personnes

Les merveilles ou *Fasnachtsküchli* sont préparées à Carnaval ou à l'occasion d'autres fêtes : ces beignets ronds, de pâte fine et croquante sont un vrai régal pour les gourmand-e-s !

Ingrédients

1 œuf
12 g de sucre
36 ml de lait
18 g de beurre fondu
180 g de farine fleur
6 pincées de sel

Réalisation

- Bien battre l'œuf avec le sucre, puis ajouter le lait et le beurre chaud.
- Incorporer la farine en dernier et pétrir le tout pour avoir une pâte assez ferme.
- Couvrir et laisser reposer une heure.
- Abaisser la pâte finement et découper des disques de pâte.
- Laisser reposer un moment et abaisser plus finement les disques.
- Cuire les merveilles à la friture à 180°C et égoutter.
- Saupoudrer de sucre glace

Pour la petite histoire...

Traditionnellement, les carnivals mettent en avant des spécialités culinaires riches et souvent sucrées. Selon le carnaval et la région, ils peuvent prendre des formes variées. En Belgique par exemple, les gaufres se trouvent à chaque coin de rue. En France et en Italie, les beignets sont à l'honneur. Dans le sud de la France, les beignets sont connus sous l'appellation de ganses. Ils sont frits à l'huile d'olive et recouverts de sucre glace. Dans la région de Saint-Étienne et à Lyon, on les appelle les bugnes, tandis que dans le Languedoc-Roussillon, on trouve des oreillettes parfumées au citron ou à la fleur d'oranger. Du côté de l'Espagne, le carnaval est l'occasion de mettre en avant les *torrijas* (tranches de pain trempées dans du lait, du sucre et de l'œuf, puis frites dans l'huile). Les beignets locaux, appelés *buñuelos* ou *pestiños*, sont légion. En Italie, les beignets sont appelés *castagnole*. À Venise, ils sont souvent triangulaires, ce qui rappelle les losanges multicolores du costume d'Arlequin. On trouve aussi des *chiacchiere*, qui provient d'un terme signifiant « bavardage », ce qui sous-entend quelque chose de léger, de peu contraignant. Effectivement, les *chiacchiere* sont des beignets simples à préparer, aérés, plus légers toutefois en poids qu'en calories...

Tortelli di Carnavale

Recette pour 6 personnes

Les raviolis sucrés de San Provino ou *tortelli di carnavale* de la Saint-Joseph, sont des confiseries à base d'huile, de beurre ou de saindoux qui se consomment au Tessin et dans le nord de l'Italie, pendant les mois de février-mars, autour des fêtes de carnaval.

Ingrédients

150 ml d'eau
150 ml de lait
72 g de beurre
6 pincées de sel
30 g de sucre
180 g de farine fleur
Zeste de citron
3 œufs

Réalisation

- Porter à ébullition l'eau, le lait et le beurre.
- Ajouter la farine et dessécher.
- Ajouter le sel et les zestes de citron.
- Ajouter les œufs petit à petit.
- Former des portions à l'aide de 2 cuillères.
- Cuire dans la friteuse à 180°C.
- Rouler dans le sucre et saupoudrer de sucre glace.

Pour la petite histoire...

Oubliez les raviolis à la viande avec leur sauce tomate ! Les raviolis de carnaval, ou raviöö da carnevaa, sont des petits gâteaux sucrés qui réjouissent les gourmand·e·s de la Suisse italienne chaque hiver. Il en existe différents types : on distingue essentiellement les raviolis farcis de pruneaux ou de confiture de prunes, très répandus dans la région de Lugano, et ceux farcis avec un composé similaire à celui de la tourte au pain, auxquels on ajoute du fromage. Ces derniers se préparent uniquement dans la haute vallée de Muggio.

Beignets des Brandons

Recette pour 6 personnes

En terres vaudoises, l'esprit de carnaval est bien vivant lors des Brandons de Moudon, où l'on se régale de beignets. Cette spécialité à la pâte moelleuse se façonnait traditionnellement sur les genoux, ce qui donnait aux beignets une jolie forme de chapeau.

Ingrédients

300 ml de lait
150 ml de crème 35%
6 ml de kirsch
6 pincées de sel
15 g de sucre
2 œufs
750 g de farine fleur
12 g de poudre à lever
30 g de beurre

Réalisation

- Mélanger le lait, la crème, le kirsch, le sel, le sucre et les œufs.
- Ajouter la farine et la poudre à lever.
- Ajouter le beurre fondu et former une pâte.
- La laisser reposer au frais.
- Abaisser la pâte au rouleau sur un papier.
- Couper des rectangles de 6 × 2 cm.
- Fendre le milieu du rectangle et retourner.
- Cuire dans la friteuse.
- À la sortie de la friteuse, rouler dans du sucre.

Pour la petite histoire...

Dans le Nord vaudois et dans la Broye, la coutume des « Brandons » perdure depuis le XVème siècle. À Moudon, on brûle le Bonhomme hiver pour ouvrir les réjouissances : cortèges en musique, parades costumées, défilés de chars et bien sûr bombance de friandises ! Véritable patrimoine culinaire cantonal, les beignets moudonnois sont confectionnés depuis les années 1930. Cette tradition gardée vivante dans les ménages de cette région est promue par L'Association des paysannes vaudoises.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org