

GATEAU AUX NOIX

Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de noix broyées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs dont on n'utilisera que les blancs

Réalisation

Séparez les blancs des jaunes de 3 œufs

Mélangez 180 g de sucre en poudre à 100g de beurre ramolli

Ajoutez un sachet de sucre vanillé, les 100g de noix finement broyées, puis les 100 g de farine.

Incorporez les blancs en neige ferme à la préparation.

La cuisson se fait au four réglé au thermostat 5 ou 180°, pendant 45 mn.

Les jaunes d'œufs non utilisés peuvent servir à la confection d'une crème anglaise.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

LA TOURTE DE LA BIGORRE

Avant que les communes rurales ne se vident de leurs habitants, les fêtes patronales y rassemblaient les amis, les parents proches ou éloignés que l'on accueillait par des repas où figuraient les mets traditionnels de la région.

Ainsi, à Haget, commune à la limite du Gers et des Hautes-Pyrénées, la Saint Saturnin donnait l'occasion de réaliser ces fameuses tourtes.

Ingrédients :

- 250g de farine
- 2 œufs
- 125g de lait
- 190g de sucre
- ½ paquet de levure
- Parfum

Réalisation

Dans une terrine mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, bien travailler la préparation et ajouter peu à peu en remuant et par alternance le reste des ingrédients.

Les blancs battus en neige ferme seront incorporés en soulevant la pâte sans tourner de façon à mélanger les blancs sans les "casser".

Versez dans un moule à Charlotte bien beurré, remplir au ¾ pour permettre la levée de la tourte sans qu'elle déborde.

Faire cuire 1 heure à four chaud, thermostat 5/6.

C'est un gâteau qui peut se préparer quelques jours à l'avance sans rien perdre de ses qualités gustatives, vous pouvez aussi le garder une semaine.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

POIRE AU VIN

Ingrédients :

- 1 bouteille Côte de Gascogne rouge
- 3 grains de poivre
- ½ bâton de cannelle
- 200g de sucre
- 1 bouquet de serpolet
- 10 graines de genièvre

Réalisation

Porter à ébullition le vin et le serpolet avec le sucre, le poivre, la cannelle et le genièvre et laisser frémir 10 mn.

Faites pocher les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendre à cœur, environ 30 mn.

Egouttez les poires et réserver.

Faites épaissir le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.

Présenter les poires nappées de sirop.

à déguster sans modération

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*