

*Voici les recettes inspirées du Moyen Age et réalisées avec vos enfants.  
A votre tour d'en réaliser et bonne dégustation.  
Cordialement.*

*Murielle Dassonville.*

### **1-Le chausson aux pommes**

Les proportions ne sont pas mentionnées, mais il faut se baser sur une pâte feuilletée pour 4 personnes.

1-Couper les pommes en morceaux, ajouter des figues, des raisins bien nettoyés. Bien mélanger ensemble. Mélanger avec du safran et un peu de menues épices : cannelle et gingembre blanc, anis.

2-Faire deux grandes abaisses de pâte, et mettre sur la pâte une bonne épaisseur de tout le mélange, ensuite recouvrir de pâte et dorer avec du safran, mettre au four et faire cuire.

### **2-un pain d'épice (pour 8 personnes).**

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 35 minutes

- 250 g de miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de cassonade
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade...
- noix, noisettes, amandes, noix de coco, écorces d'oranges

Délayer le miel dans le lait chaud.

Ajouter le beurre fondu, puis la farine en mélangeant énergiquement en cas de grumeaux.

Incorporer alors la levure, la cassonade, l'oeuf et le sel.

Ajouter les épices et les noix, selon les goûts.

Faire cuire dans un moule à cake (ou à pain) pendant 30 à 35 min, à four chaud (180 - 200°C).

### **3-Des fruits déguisés.**

Pâte d'amande avec noix, dattes ....

### **4-Des petits sablés aux épices.**

-250 g de farine

-90 g de sucre

-1 oeuf

-70 g de beurre

-une pincée de sel

-arôme : cannelle, citron...

Réaliser une pâte avec tous ces ingrédients.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 cm

environ et former des formes avec des moules.

Faire cuire environ 10/15 minutes au four 180°.

