

Cookies de Tahin (purée de sésame)

130 g de sucre en poudre
150 g de beurre doux, à température ambiante
110 g de tahin blanc
½ c. à café d'essence de vanille
25 ml de crème fraîche épaisse
270 g de farine
1 c. à café de cannelle en poudre



Préchauffer le four à 200°C ou 180°C chaleur tournante.

Battre le beurre et le sucre dans le bol d'un mixer ou à la main, le travailler jusqu'à l'homogénéisation. Ajouter le tahin, la vanille et la crème, puis la farine, travailler pendant à peu près une minute. Puis travailler la pâte sur le plan de travail jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Prendre des petits morceaux de pâte, de la taille d'une noix, faire une boulette avec les paumes de mains. Tapisser une plaque avec du papier sulfurisé. Déposer les boulettes de pâte, puis les aplatir légèrement avec une fourchette, bien les espacer et saupoudrer légèrement avec la cannelle. Enfourner pour 15 – 17 minutes, ils doivent être dorés. Laisser complètement refroidir sur une grille.

Cornish Fairings (biscuits épicés)

225 g de farine
110 g de beurre
3 c. à café de gingembre en poudre
2 c. à café de quatre épices
1 c. à café de cannelle en poudre
2 c. à café de levure chimique
1 c. à café de bicarbonate de sodium
½ c. à café de sel
110 g de sucre cristallisé
4 c. à soupe de sirop de canne doré (golden syrup) ou miel, légèrement chauffé

Préchauffer le four à 180 °C.

Mettre les 8 premiers ingrédients dans un bol ou un robot et mélanger. Ajouter le sucre et mélanger. Ajouter le sirop ou le miel préalablement chauffé, mélanger pour faire une boule de pâte.

Tapisser une plaque avec du papier sulfurisé. Déposer des boulettes de pâte façonnées avec les mains, de la taille d'une noix, puis aplatir légèrement avec le dos d'une petite cuillère, bien les espacer. Les enfourner-les 10 – 12 minutes.

ATTENTION : le dessous des biscuits peu brûlé. En sortant du four laisser refroidir quelques minutes, ils sont délicats, puis les mettre sur une grille à refroidir complètement.



Chocolate chip cookies

110 g de beurre
50 g de sucre en poudre
140 g de farine avec levure incorporée ou avec 1 c. à café de levure chimique
une pincée de sel
2 - 3 gouttes d'essence de vanille
30 g pépites de chocolat

Préchauffer le four à 180 °C

Ramollir le beurre avec une cuillère en bois, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, le sel, l'essence de vanille et les pépites de chocolat. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, déposer des boulettes de pâte, façonnées avec les mains, de la taille d'une noix, puis aplatir légèrement avec une fourchette. Faire cuire pendant 7 – 8 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.



Biscuits de Lavande

Pour 30 biscuits

225 g de beurre doux (de préférence prendre un beurre de qualité)
115 g de sucre en poudre
1 œuf battu en omelette
170 g de farine avec levure incorporée
1 c. à soupe de fleurs de lavande séchées

Préchauffer le four à 180 °C. Tapiser une plaque avec du papier sulfurisé.

Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'œuf, bien battre le mélange. Ajouter la farine, bien mélanger, puis les fleurs.

Mettre des petites cuillerées de l'appareil sur la plaque préparée, bien espacées. Les enfourner pendant 15 – 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Laisser refroidir sur une grille.



Slow Food® Coolporteur

Slow Food est une organisation internationale qui repose sur un réseau local d'associations et envisage un monde où chacun puisse avoir accès à une nourriture bonne pour lui, pour ceux qui la produisent, et pour la planète.

Association à but non-lucratif financée par ses membres, Slow Food a été fondée en 1989 pour contrer le phénomène du fast food et de la fast life, en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales, et afin d'encourager les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde. Slow Food croit que nous avons tous un droit fondamental au plaisir d'une nourriture de qualité, et par conséquent le devoir de protéger l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible.

Slow Food rassemble des millions d'individus passionnés et dédiés à l'alimentation bonne, propre et juste : chefs, jeunes, activistes, exploitants, pêcheurs, experts et universitaires en plus de 150 pays. Le réseau compte 100 000 membres Slow Food rattachés à 1500 antennes locales du monde entier (appelées Conviviums) qui contribuent au mouvement grâce aux adhésions, mais aussi aux événements et campagnes qu'elles organisent sans oublier les 2000 communautés de la nourriture Terra Madre qui produisent, à petite échelle et de manière durable, des aliments de qualité.

Le réseau français de Slow Food implique des milliers d'individus dédiés et passionnés par une nourriture bonne, propre et juste. Cela comprend des chefs, jeunes, militants, paysans, pêcheurs, experts et universitaires du réseau Terra Madre ; environ 1 000 membres Slow Food répartis en antennes locales (Conviviums) qui contribuent au mouvement par leurs cotisations et les événements et campagnes qu'ils organisent ; et les membres des communautés de la nourriture Terra Madre qui produisent des aliments de qualité à petite échelle et de manière durable.



Slow Food® Coolporteur

Tout autre renseignement :
Convivium Slow Food Coolporteur
Philippe Rostain : tél : 04 92 57 92 32 / 06 30 67 16 80
e-mail : philippe@slowfood.fr
www.slowfood-coolporteur.fr

Savoirs et Saveurs de Montagne

Un espace de rencontre, de convivialité, de plaisir,
autour des bons produits de nos régions



♻ Ce dépliant a été imprimé sur du papier recyclé

Samedi 27 juin 2015
Gap, Domaine de Charance