

Recettes de pâtisseries grecques et romaines

Recette des Daktylas (ou doigts d'Athéna)

Temps de préparation: environ 10-15 minutes.

Temps de cuisson: 15 minutes.

Ingrédients: (pour une vingtaine de biscuits):

- 75 g de farine
- 50 g de beurre mou
- 1/2 verre d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 30g de sucre glace
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec la poudre d'amandes, la pincée de sel.
 2. Prenez un autre saladier. Cassez l'œuf sur le bord de l'ustensile et séparez le blanc du jaune, pour ne garder que le blanc dans le saladier. Faites-vous éventuellement aider. Avec un batteur électrique (même si les Grecs de l'Antiquité se débrouillaient sans, mais c'est quand même plus simple et plus rapide), battez le blanc pour le faire monter en neige bien ferme!
 3. Dans le premier saladier, ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux, le blanc en neige et le sucre glace. Mélangez le tout avec les doigts en malaxant bien.
 4. Placez le saladier avec votre pâte au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.
 5. Mettez votre four à préchauffer au thermostat 7 soit 200°C. Avec un papier essuie-tout, répartissez un peu d'huile sur le fond d'une plaque. Prélevez dans le saladier une petite cuillère de pâte et formez un boudin de quelques centimètres de long (comme des doigts), que vous déposerez sur la plaque. Espacez les boudins les uns des autres. Quand la plaque est remplie, mettez-les au four.
 6. Surveillez attentivement la cuisson : vos *Daktylas* cuisent en 1/4 d'heure environ et sortent du four bien dorés. A présent vous n'avez plus qu'à déguster!
-

PANIS MELLICUS (pain au miel/sorte de pain d'épices)

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

30 mn

55 mn

Ingrédients

- 500 g de farine
- 35 cl d'eau
- 250 g de miel
- 200 g de sucre roux en poudre (ou 80 g de sirop d'agave pour une version light)
- 2 cuillères à café d'anis vert en poudre (ou en graine à faire infuser)
- 10 g de bicarbonate alimentaire
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel

Recette

1. Beurrer le moule à cake et préchauffer le four à 220°C (Therm. 7)
 2. Mettre la farine dans un saladier, réserver
 3. Dans une casserole, mettre l'eau, le miel, le sucre en poudre, le bicarbonate alimentaire et la pincée de sel. Faire chauffer à feu moyen en remuant en cesse jusqu'à dissolution des ingrédients.
 4. Lorsque le mélange commence à bouillir, y ajouter hors feu, l'anis vert en poudre ou faire infuser quelques minutes les graines d'anis (infuser selon votre goût)
 5. Verser le mélange liquide en deux fois sur la farine et battre énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse, sans grumeaux
 6. Verse la pâte dans un moule à cake et mettre au four pour 10 minutes puis baissez la température à 160°C (Therm. 5) pour une cuisson de 45 minutes. Piquez le gâteau avec un pique en bois, il doit ressortir sec.
-

Dulcia piperata : douceur poivrée

200 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique (pour obtenir un gâteau plus léger)

1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

½ cuillère à café de romarin

50 g de noix hachées

60 ml de porto blanc

60 ml de jus de raisin

3 cuillères à soupe de pignons de pin, haché finement

2 cuillères à soupe de miel

Quelques noisettes concassées et grillées

Mélanger la farine, le poivre, le romarin, les noix et pignons de pin dans un bol.

Mélanger le porto, le jus de raisin et le miel dans une casserole.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le miel soit liquide. Ajouter ce mélange au précédent, jusqu'à obtention d'une pâte (si elle est trop épaisse, ajouter un peu de lait, pour obtenir la consistance d'une crème épaisse).

Verser dans des petits moules à gâteaux et mettre dans le four préchauffé à 180°. Cuire environ pendant 30 mn (jusqu'à ce que le gâteau soit ferme).

Après démoulage, garnir éventuellement d'un peu de miel et des noisettes grillées.

Savillum selon Caton l'Ancien : recette antique de cheese-cake)

500 g de ricotta ou de brousse

180 g de miel liquide

2 œufs

125 g de farine

Graines de pavot

Mélanger dans un saladier la ricotta et la farine.

Y ajouter le miel et les œufs. Bien mélanger le tout, pour obtenir une préparation légèrement liquide et sans grumeaux.

Huiler le fond d'un plat en terre cuite et y verser la préparation.

Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et mettre au four à 180° pendant 45 mn.

Une fois le gâteau cuit (le centre doit être ferme), le retirer du four, le laisser tiédir. Remettre une couche de miel et saupoudrer de graines de pavot.

Le gâteau est meilleur tiède, mais on peut le consommer froid