Photo en arrière-plan : Adobe Stockphoto

CUISINE

Babka Wielkanocna

gâteau de Pâques polonais

Pour accompagner notre article sur l'Academy scoute et en prévision de la fête de Pâques toute proche, nous vous proposons un délicieux dessert polonais très facile à réaliser. Si la tradition veut qu'il soit préparé à Pâques, il est bien entendu possible de le faire toute l'année, par exemple dans votre local scout, car il faut un four pour le cuire.

MADELEINE WEBER / SHARENA

Tu trouveras la recette à imprimer sur : **sarasani.swiss/recettes**

Il te faut:

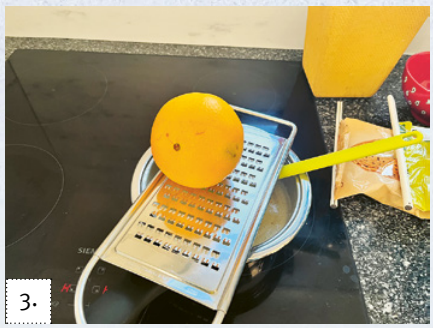
Recette pour 4 personnes

- ☐ 250 g de farine
- ☐ 15 g de levure fraîche (⅓ du cube)
- ☐ 60 g de sucre
- ☐ 3 dl de lait (tiède)
- ☐ 180 g de beurre
- ☐ 1 pincée de sel
- ☐ ¼ d'orange, zeste râpé
- ☐ ½ citron, zeste râpé
- ☐ 3 ou 4 filaments de safran (facultatif)
- ☐ 2 œufs
- ☐ 60 g de raisins secs
- ☐ 125 g de sucre glace

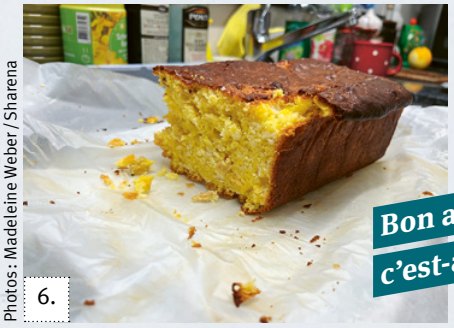
Comment faire …

2.

3.


3.

5.


6.

Photos : Madeleine Weber / Sharena

1. Nous vous conseillons de vérifier d'abord ce dont vous avez besoin et de le préparer.
2. Pour commencer, versez la farine dans un grand plat. Émiettez ensuite la levure et ajoutez-la à la farine. Versez à présent la moitié du sucre et la moitié du lait dans le plat et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si la pâte est un peu trop liquide (c'était mon cas), rajoutez un peu de farine (3 ou 4 cuillerées à soupe). Maintenant, laissez reposer la pâte pendant une vingtaine de minutes.
3. Pendant ce temps, chauffez le beurre (sans le laisser cuire !) et ajoutez-y le reste du sucre et le sel. Incorporez également le zeste d'orange et de citron ainsi que le safran dans le mélange au beurre. Pour terminer, ajoutez les œufs et le reste du lait. Mélangez bien le tout avec un fouet puis ajoutez-le à la pâte levée.
4. Incorporez les raisins secs et pétrissez bien votre préparation.
5. Vous pouvez à présent verser la pâte dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé. Utiliser du papier sulfurisé vous évitera de graisser le moule, qui se lavera en outre plus facilement car le gâteau n'adhérera pas aux parois.
6. Après cela, laissez à nouveau reposer la pâte pendant vingt minutes. Vous la verrez lever petit à petit.
7. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 °C et placez la grille au niveau inférieur. Placez le gâteau dans le four arrivé à température et laissez-le cuire 40 à 50 minutes. Vous pouvez le piquer avec une brochette en bois ou une aiguille à tricoter pour contrôler la cuisson. Si la pâte ne colle plus, c'est qu'il est cuit.
8. À présent, laissez le gâteau refroidir. Si vous le souhaitez, vous pouvez le décorer avec des personnages en massepain.

Bon amusement et Smacznego – c'est-à-dire bon appétit, en polonais !