

# Spécial fête des Mères: des fleurs pour maman

Toutes les mamans adorent les réalisations culinaires surprise. Pour la fête des Mères, offrez ce beau bouquet maison, simple à réaliser grâce à nos explications étape par étape. Succès garanti!



**Silvia Amaudruz**

est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

**En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz.**

Producteurs Suisses de Lait PSL  
Rédaction LE MENU  
Weststrasse 10  
3000 Berne 6  
conseilsrecettes@lemenu.ch

Autres recettes pas à pas à l'adresse

[www.lemenu.ch/lecoupdemain](http://www.lemenu.ch/lecoupdemain)



**1** Laver soigneusement le pot en terre cuite, laisser sécher complètement et bien beurrer. Déposer sur une plaque, le glisser dans le four froid et cuire 30 min à 220 °C. Eteindre le four et laisser refroidir, porte fermée.

**2** Pâte: mélanger la farine, le sel et le sucre et creuser un puits. Délayer la levure dans un peu de lait et verser dans le puits avec le reste du lait, le beurre, le jaune d'œuf et le blanc en neige. Bien mélanger la pâte et la malaxer jusqu'à ce qu'elle cloque. Pétrir ¼ de cette pâte avec la farine. Incorporer les raisins secs dans la pâte liquide.

**3** Verser la pâte liquide dans le pot beurré, couvrir et laisser gonfler pas tout à fait jusqu'au bord du pot. Laisser la pâte ferme doubler de volume à couvert.

**4** Cuire le pot 35–45 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C

**5** Abaisser la pâte ferme à 3–4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Y découper des fleurs (env. 30 pièces) et les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment. Cuire 7–9 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir.

## DÉCORATION

**1** Batre légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron au fouet électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit et battre jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme, brillant et forme des pointes (4 à 5 minutes). Partager le glaçage en 4 portions. En colorer 3 avec les colorants alimentaires et diluer le glaçage avec un peu d'eau, afin de le rendre facile à étendre.

**2** Badigeonner les fleurs de glaçage. Coller des perles de sucre sur le glaçage encore humide. Laisser sécher.

**3** Attacher les fleurs aux tiges de fil de fer et les piquer dans le gâteau. Saupoudrer de sucre glace.

## Des fleurs pour maman

1 pot à fleurs en terre cuite de 16 cm Ø  
(bord supérieur)

cuisson du pot de fleurs (la veille): env. 30 min

préparation: env. 1h15

levage: env. 1h30

cuisson: env. 55 min

papier sulfurisé pour la plaque

emporte-pièce en forme de fleur de 3–5 cm Ø

fil de fer pour fleurs de 20 cm et 30 cm de longueur

beurre à rôtir pour le pot

pâte:

500 g	de farine
1 cc	de sel
100 g	de sucre
30 g	de levure, émiettée
3 dl	de lait
100 g	de beurre, liquide, refroidi
3	jaunes d'œuf
3	blancs d'œuf, battus en neige
40 g	de farine
100 g	de raisins secs

décoration:

1	blanc d'œuf, froid
1 cs	de jus de citron
225 g	de sucre glace
quelques gouttes	de colorant alimentaire
	perles en sucre de couleur et nonpareilles

### NOTES

- Faire cuire le pot vide la veille.
- Beurrer le pot avant de le passer au four afin que la pâte colle moins.

### Variation:

## Kouglof de la fête des mères

Verser la pâte dans un moule à kouglof de 2 l environ, préalablement beurré. Cuire 40–45 min sur la grille inférieure du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace. Placer au milieu un petit pot de fleurs ou un bouquet.

