

# ***Recettes Originales à l'Angélique***





### ***La salade de Printemps de l'Ange Patrick***

Ingrédients :

- 250g de pâtes blé noir Angélique
- Salade au choix : roquette, pourpier ou mesclun
- Graines au choix : tournesol, chanvre
- Chèvre frais
- Chou rouge

1. Faire cuire les pâtes en ajoutant du sel dans l'eau de cuisson
2. Laver la salade et le chou pendant ce temps
3. Refroidir les pâtes à l'eau froide
4. Râper le chou
5. Couper le chèvre en dés
6. Placer les ingrédients dans un saladier et assaisonner avec un mélange d'huiles (colza et huile d'olive par exemple)



### ***Vinaigrette à l'Angélique***

Ingrédients :

- Moutarde à l'ancienne
- Citron
- Huile de colza
- Huile d'olive à l'Angélique
- Angélique en aromate

Préparation :

1. Mélanger la moutarde avec le citron et les graines d'Angélique broyées
2. Ajouter les huiles et éventuellement quelques feuilles d'Angélique fraîches ciselées



***Les cookies d'Emilie chocolat Angélique***

Ingrédients :

- 150g de farine
- 100g de sucre
- 75g de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure

- 50g de chocolat
- 15g de pépites d'Angélique confite

Préparation :

1. Égoutter l'Angélique confite
2. Mélanger l'oeuf et le sucre
3. Mettre la farine et la levure dans un autre récipient
4. Regrouper et mélanger le contenu des deux récipients
5. Ajouter le beurre fondu ainsi qu'une pincée de sel
6. Terminer par le chocolat coupé en morceaux et l'Angélique
7. Préparer une plaque et mettre le four en route (th. 6-7)
8. Disposer la pâte sur la plaque et enfourner 10-15 minutes.



### ***Quatre-quarts pomme Angélique***

Ingrédients :

- 110g de farine
- 110g de sucre
- 2 œufs
- 110g de beurre
- 60g d'Angélique confite
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Couper la pomme en morceaux
2. Faire fondre le beurre
3. Mélanger les œufs avec le sucre et le sucre vanillé
4. Incorporer la farine
5. Ajouter le beurre fondu, la pomme et les morceaux d'Angélique confite
6. Cuire 45 minutes à 150°



### ***Mini-moelleux chocolat Angélique (Sans gluten)***

#### **Ingrédients :**

- 50g de fleur de maïs
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 100g de chocolat à l'Angélique
- Angélique confite

#### **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 180°
2. Faire fondre le chocolat à l'Angélique avec le beurre



3. Battre le sucre et les oeufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Ajouter la fleur de maïs puis le chocolat et le beurre, bien mélanger
5. Remplir des moules individuels en papier ou en silicone puis enfourner pendant environ 10 minutes
6. Décorer en ajoutant des morceaux d'Angélique confite sur le dessus



***Cake Banane Angélique***

## Ingrédients :

- 250g de farine
- 175g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 4 œufs
- 50ml de lait
- 175g de beurre
- 60g d'Angélique confite
- 1 banane

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 150°
2. Battre le sucre et les œufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Faire fondre le beurre et l'ajouter en mélangeant
4. Verser ensuite le lait et remuer à nouveau
5. Écraser la banane à la fourchette et l'incorporer au mélange ainsi que l'Angélique confite
6. Dans un autre saladier mélanger la farine et la levure puis les ajouter à la préparation
7. Verser dans un moule et mettre au four pendant environ 1h



### ***Mini-cakes à l'Angélique***

#### **Ingrédients :**

- 270g de farine
- 40g de sucre
- 15g de levure
- 2 œufs
- 175g de lait
- 125g de beurre
- 1 pincée de sel (si beurre sans sel)
- 60g d'Angélique confite

Préparation :

1. Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier
2. Mixer les œufs avec le lait jusqu'à ce que le mélange mousse puis l'incorporer petit à petit au contenu du saladier
3. Faire fondre le beurre et l'ajouter en mélangeant
4. Intégrer les morceaux d'Angélique confite en continuant de mélanger
5. Préchauffer le four 10 minutes à 180°
6. Sur une plaque remplir des petits moules en papier ou en silicone avec le mélange et enfourner 10 à 15 minutes

Variantes : On peut ajouter des noix, de la poire et/ou des graines d'Angélique moulues mais aussi décorer avec des amandes effilées ou des graines de sarrasin préalablement torréfiées