

Recette : GÂTEAU DES CARMÉLITES DE SÉVILLE !



C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

GÂTEAU DES CARMÉLITES DE SÉVILLE !

Desserts

PRÉPARATION DU GÂTEAU :

TRADITION :

Ce gâteau est élaboré selon une méthode très ancienne et la légende disait que la personne qui t'offrait un verre avec la masse mère (la base du gâteau), te souhaite chance et santé.

Il faut 10 jours pour son élaboration, sans battre, sans frigidaire, ni autres appareils modernes.

La tradition veut que l'on reçoive de quelqu'un la masse mère et qu'il faut commencer le gâteau le jeudi pour qu'il soit prêt le samedi de la semaine suivante.

POUR COMMENCER LA CHAÎNE DU GÂTEAU :

Mélanger 200 millilitres de lait avec 125 grammes de farine et 100 grammes de sucre. Homogénéiser le tout puis placer ce "levain", couvert à l'abri des courants d'air pendant une journée : un placard, le coin d'un plan de travail, mais surtout pas au réfrigérateur.

ENSUITE OU SI VOUS RECEVEZ UN VERRE DE LA "MASSE MÈRE" :

JEUDI :

On verse le contenu du verre dans un saladier et on ajoute un verre de sucre et un verre de farine. *Ne pas mélanger !*

VENDREDI :

On mélange bien avec une cuillère en bois.

SAMEDI :

Ne pas toucher !

DIMANCHE :

Ne pas toucher !

LUNDI :

Ne pas s'inquiéter si c'est un peu dure, on ajoute un verre de lait, un verre de sucre et un verre de farine. *Ne pas mélanger !*

MARDI :

On mélange avec une cuillère en bois.

MERCREDI :

Ne pas toucher !

JEUDI :

Ne pas toucher !

VENDREDI :

Ne pas toucher !

SAMEDI :

Séparer 3 verres de la masse verre obtenue et donner le à 3 personnes en leur souhaitant chance et santé.

SAMEDI (toujours) :

Sur la masse mère qu'il vous reste, rajouter :
2 verres de farine
1 verre de sucre ou moins selon vos goûts
1/2 verre à 1 verre d'huile
1 verre de lait
1 verre de noix et/ou 1 verre d'amandes concassés
1 verre de raisins secs préalablement farinés
1 sachet de levure
2 œufs
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle et/ou de vanille
1 pomme en petits morceaux
1 zeste d'orange
Mélanger le tout avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Un Conseil ?

Prendre un verre de 25 centilitres pour la recette. Si certains des ingrédients ne vont pas, vous pouvez les changer ou ne pas les mettre. À vous de vous amuser et à vous de créer votre gâteau par la suite !

Environ 45 minutes
180°C

N'oubliez pas de préchauffer votre four !