

+++ Pâté glaronais

Trempage: env. 1 h
Mise en place et préparation: env. 40 min
Cuisson au four: env. 30 minutes. Séchage: env. 10 min

Garniture aux prunes

150 g de prunes séchées
dénoyautées

5 dl d'eau, bouillante

2 c. à soupe de kirsch

verser dans un bol

verser dessus, laisser macérer env. 1 h
à couvert. Jeter l'eau

ajouter, réduire en purée

Pâte

500 g de pâte feuilletée

couper en deux, abaisser les deux portions
(Ø env. 27 cm). Couper la pâte à l'aide
d'un chablon (petite photo) en forme de
rosette, poser sur deux papiers cuisson,
enrouler, réserver env. 15 min au frais

Garniture aux amandes

150 g d'amandes mondées moulues
50 g de sucre

5 c. à soupe d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

mélanger tous les ingrédients jusqu'à
l'obtention d'un appareil crémeux

Façonnage: glisser la première rosette de pâte avec le papier cuisson sur le dos de la plaque, répartir chacune des deux farces sur une moitié, jusqu'à env. 2 cm du bord, badigeonner le bord avec de l'eau. Inciser la deuxième rosette de pâte 8 fois en rayons d'env. 3 cm de long pour le couvercle. Poser le couvercle en l'ajustant bien sur la farce, bien appuyer les bords.

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Laisser reposer env. 10 min dans le four éteint, en gardant la porte entrouverte avec le manche d'une spatule. Sortir le pâté du four, démouler sur une grille, laisser refroidir.

sucre glace

saupoudrer le pâté

Conservation: fraîches, les pâtisseries en pâte feuilletée sont bien meilleures.

Par part (1/8): lipides 26 g, protéines 8 g, glucides 36 g, 1757 kJ (420 kcal)

Pâté glaronais

Les français sont considérés comme les inventeurs du pâté qu'on servait la plupart du temps farci de viande. Les officiers glaronais auraient rapporté l'idée à la maison. En guise de viande, qui était onéreuse, on garnissait le pâté d'une farce sucrée, composée à l'origine de pommes et de raisins secs. La variante actuelle, farcie aux amandes et aux pruneaux, est connue et appréciée bien au-delà de nos frontières.

Glaris



Chablon

Découper un cercle dans un papier cuisson (Ø env. 26 cm), plier en deux, en quatre et en huit. Arrondir les angles supérieures au ciseau.