



# Recettes

**HIVER**

**LE CARNAVAL  
“EL CARNAVAL”**

***“Per carnaval tot s’hi val”  
“El rei Carnestoltes,  
el rei dels poca-soltes”***



***Danse et chanson “El Tio fresco / el Tio Tio”***

***Dansa i cançó “El Tio fresco / El Tio Tio”***



***Jo te l'encendré el tió, tió fresco,  
Jo te l'encendré el tió de paper.  
Tu no l'encendràs el tió, tió fresco,  
tu no l'encendràs el tió del detrás.***

## **RECETTE DE LA “COCA DE LLARDONS”**

La “coca de llardons” c’est une fougasse qu’on mange le *jeudi gras*.

### **Ingrédients:**

1 feuille pâte feuilletée carrée

100 g de fritons (llardons)

sucré

pignons de pin

1 oeuf

cannelle en poudre

### **Préparation:**

. Nous déroulons la feuille de pâte feuilletée avec un rouleau et la saupoudrons de cannelle.



- . Nous divisons imaginativement la feuille en trois parties longitudinales.
- . Répartir la moitié des "lardons" et le sucre sur la bande centrale.



- . On replie une bande sur la bande centrale et on l'écrase un peu avec le rouleau





- . Ajouter la cannelle, le reste des "lardons" et le sucre
- . Couvrir avec l'autre face et écraser à nouveau avec le rouleau
- . Avec une fourchette on va bien rapprocher les bandes latérales pour qu'elle ne s'ouvre pas
- . Peignez le gâteau avec l'œuf battu et saupoudrez du reste de sucre et de pignons de pin.



- . Cuire la focaccia au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à ce qu'elle soit dorée (environ 30 minutes)



## PRINTEMPS

### LA MONA DE PASQUA

**La Mona de Pasqua** est une friandise de Pâques typique de Catalogne, de la Communauté valencienne et de Murcie. La tradition veut que le parrain ou le grand-père doit l'offrir à ses filleuls le dimanche de Pâques pour qu'ils mangent en famille le lundi de Pâques.

#### Ingrédients:

1 génoise (divisée en 3)

Nutella

oeufs en chocolat

Plumes (décoration)



## Préparation:

- . Tartiner les morceaux de génoise au Nutella
- . Décorer avec des plumes et des œufs en chocolat



**ÉTÉ**

## **“PA AMB TOMÀQUET”**

Le pain à la tomate est une recette typique de la cuisine catalane et baléare. Il se compose d'une tranche de pain trempée avec une demi-tomate mûre et assaisonnée d'huile d'olive et de sel.

### **Ingrédients:**

1 tranche de pain

1 tomate mûre

huile d'olive

sel



## Préparation

. Frottez la tranche de pain avec la tomate



. Ajoutez un filet d'huile d'olive et du sel



## AUTOMNE

### TARTE À LA CITROUILLE DU JARDIN

Le gâteau à la citrouille est un symbole de la récolte, et il est généralement consommé pendant l'automne et le début de l'hiver

#### **Ingrédients:**

4 oeufs  
200 ml d'huile  
200 g de sucre  
250 g de citrouille  
250 g de farine  
sal  
levure

#### **Préparation:**

Mélanger les oeufs et le sucre



Ajouter l'huile



Coupez le potiron et ajoutez-le au mélange précédent



Ajouter la farine, le sel et la levure





Cuire au four à 180 degrés pendant 45 minutes



