



Les pâtisseries aux amandes



Alessio Amato

Translated in English by Assouma Conde

Institut Ilon – Saint-Jacques



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

Histoire de la spécialité

La culture de l'amandier s'est diffusée depuis des temps anciens dans tout le bassin méditerranéen, en Asie et en Afrique, pour sa beauté et pour sa précieuse semence: l'amande.

Il a débarqué en Sicile avec les Phéniciens et son utilisation s'est répandue plus tard dans les colonies grecques. L'amande était utilisée dans la cuisine pour la préparation de délicieux gâteaux.



Au début du dernier siècle, la province d'Agrigente est le plus grand producteur du monde et l'amande est sa source principale de revenus. Environ 752 espèces ont été cultivées.

Au printemps, dans la ville d'Agrigente (célèbre pour sa vallée de temples grecs), a lieu la " fête de l'amandier en fleur ". La vallée des temples se couvre d'un manteau blanc et rose délicat semblable à une jeune mariée qui annonce le printemps.



Une autre tradition impose que des branches d'amandiers chargées de fruits soient utilisées pour décorer la statue de Saint Joseph à l'occasion de sa fête.

A l'occasion de la fête de la Toussaint, les amandes sont utilisées pour la préparation de la pâte d'amande ou "pasta reale" qui est considérée comme le top des gâteaux aux amandes. Il est préparé avec la farine d'amande et du sucre glace. A partir de la pâte d'amande et à l'aide de colorants alimentaires, on réalise des figurines comestibles en forme de fruits ou de légumes (mandarines, cerises, tomates, pommes, banane, pêches, figes ...)



Une utilisation très courante de l'amande est celle dans laquelle le goût du fruit est renforcé par le miel des Monts Iblei.



L'une des boissons les plus rafraîchissantes préparées avec des amandes est le lait d'amande. Il est préparé avec des amandes douces et du sucre :

- On pèle les amandes après les avoir plongées dans l'eau bouillante.
- On passe ensuite le tout au mixeur et on laisse reposer douze heures dans un bol recouvert d'eau froide.
- Après la filtration du mélange au travers d'une étamine, il faut porter le liquide à ébullition avec le sucre pendant environ 10 minutes.
- Le sirop doit être servi dilué avec de l'eau fraîche.
- Avec le lait d'amande, on peut préparer aussi la "granita d'amande".

La recette

INGREDIENTS: (pour 25 pâtisseries):

- 250 g de farine d'amande
- 250 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 3 gouttes d'arôme d'amande amère
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de confiture d'orange
- le zeste d'1 citron
- cerises ou oranges (petites tranches) confites ou amandes entières pour la décoration
- du sucre glace



USTENSILES:

- bol
- fouet
- malaxeur électrique
- moule à tarte
- papier sulfurisé pour le four

PREPARATION:

Les petits gâteaux aux amandes sont faits en quelques minutes:

- Dans un bol versez la farine d'amande, le sucre et une cuillère à café d'extrait de vanille.
- Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs et ajoutez l'arôme d'amande amère, une cuillère à soupe de miel, la confiture et le zeste de citron.
- Combinez les deux mélanges et mélangez jusqu'à ce l'obtention d'une pâte lisse, humide et assez dure. Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez également utiliser un malaxeur électrique.
- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Formez des boules d'environ 25 g ; passez les dans le sucre glace de manière à les enrober complètement.
- Placez-les ensuite sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé.
- Décorer les avec une cerise ou tranche d'orange confite ou une amande entière.
- Cuire les petits fours aux amandes pendant environ 10 minutes.
- Faites-les refroidir complètement et servez ou stockez-les dans un récipient hermétique.