

pour la fête de l'école des gâteries à vendre

En réponse à l'extrait du journal scolaire "LE CANARD DU BREUCHIN"
(C.P.E. 138 - octobre 1985)

La recette des roses des sables (voir C.P.E. 138, p. 6) qui est proposée me paraît très grasse. Il me semble en effet que mettre autant de végétaline que de chocolat et de sucre glace est assez indigeste.

La végétaline a tendance à rendre un peu écoeurant, c'est du moins l'expérience que j'en ai tirée. En effet, contrairement à d'autres recettes de bonbons au chocolat, truffes et autres, c'est bien des roses des sables que je m'en suis le plus rapidement lassée ; et souvent même après la confection, j'étais prise d'un certain dégoût qui m'empêchait de les déguster. J'ai attribué cela à la présence de végétaline. Pourtant, je reconnais que son goût n'apparaît pas vraiment, pour ne pas dire pas du tout, que c'est une recette facile à faire, et les roses des sables présentent bien dans un assortiment de bonbons au chocolat. Mais veuillez à les servir très frais (sortis du réfrigérateur !).

Pour faire suite à ma critique quant à la quantité de végétaline et de chocolat, je suggère les ingrédients suivants d'après une autre recette de roses des sables :

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| 200 g de végétaline |) | |
| 300 g de chocolat à croquer |) | |
| 125 g de sucre glace |) | Même technique que la recette proposée dans |
| 170 g de corn flakes |) | C.P.E. 138. |

Voici une autre recette, facile à faire pour des enfants, car elle ne nécessite pas la présence d'une cuisinière à gaz ou électrique :

Truffes à la noix de coco :

200 g de chocolat à croquer ; 100 g de beurre mou ; 1/2 cuillère à café de vanille en poudre ; 25 g de sucre semoule ; 50 g de noix de coco râpée + une certaine quantité de noix de coco râpée pour les rouler.

Dans un pichet, déposer le chocolat. Y verser de l'eau bien chaude. Laisser 10 mn environ en veillant bien à ne pas remuer le pichet ni le chocolat.°°°
Au bout de ce temps, verser l'eau (qui se sera un peu colorée en brun), ajouter le beurre, la vanille, le sucre puis la noix de coco. Laisser raffermir cette pâte, puis prendre cuillerée par cuillerée et la rouler dans les mains. Quand la boule est formée, terminer de la rouler dans la noix de coco râpée posée sur une assiette. Se gardent très bien au frais une quinzaine de jours.

°°° Cette façon de faire fondre le chocolat est un truc "Tupperware". Mais ceci mis à part, elle est efficace car elle permet d'éviter au chocolat de faire des grains ou de brûler.

Et pour une classe, elle est d'autant plus intéressante qu'elle n'exige que de l'eau chaude du robinet, évitant ainsi toute l'organisation que demande une cuisinière à gaz ou même électrique.

Christine Schott

ou pour le plaisir d'offrir