

Quelques idées de recettes pour garnir le buffet de la Saint Patrick

Guinness Pudding



Il s'agit d'une préparation crémeuse à base de la bière Guinness, de jaunes d'œufs, de sucre et de crème. Un véritable délice que les irlandais aiment déguster en dessert, au goûter, ou à l'occasion de la fête de la Saint Patrick ! Facile à réaliser, le résultat final est savoureux, à mi-chemin entre un yaourt viennois et un gâteau.

Ingrédients

- 6 jaunes d'œufs
- 80g de sucre en poudre
- 1 canette de Guinness
- 200g de crème fraîche
- 150g de chocolat pâtissier

Préparation

- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole la moitié de la Guinness et 150g de crème fraîche.
- Remuez jusqu'à ébullition douce puis coupez le feu.
- Ajoutez alors le chocolat et remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Rajoutez ensuite la préparation jaune d'œuf/sucre. Remuez continuellement pour empêcher le jaune de cuire.
- Remettez à cuire à feu doux. Le mélange devrait épaissir progressivement, après 10 minutes / un quart d'heure maximum.
- Placez ensuite la préparation dans des verres ou des bols. Filmez les d'un film transparent et réservez au frigo pendant 1 heure.
- Pendant ce temps, portez à ébullition le reste de la Guinness dans une autre casserole. Laissez réduire 20 minutes à feu doux en remuant régulièrement.
- Laissez ensuite refroidir.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche restante, le sirop de Guinness et 2 cuillères à soupe de sucre. Battez jusqu'à obtention d'une sorte de chantilly.
- Il n'y a plus qu'à sortir vos bols du frigo, et décorer votre pudding de chantilly !

Cupcakes de la Saint Patrick



Cette recette à base de chocolat, de Bailey's et de Guinness devrait vous séduire ! Au programme, douceur, chocolat, et une touche de vert pour mieux fêter la saint Patrick ! Bref, de quoi se régaler tout en restant à l'heure irlandaise ! N'hésitez pas à jouer d'imagination sur la déco : plus c'est kitch, et mieux ce sera ! A déguster à plusieurs, avec une bonne tasse de thé irlandais !

Ingrédients pour 8 cupcakes :

- 150g de farine
- 150g de sucre
- 120g de beurre
- 45g de cacao en poudre
- 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- 2/3 d'un sachet de levure chimique
- sel
- 125ml de Guinness

Glaçage :

- 60 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 60 ml de Bailey's
- quelques gouttes de colorant alimentaire vert

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans un saladier, battez l'œuf, le beurre et le sucre.
- Ajoutez la farine, le cacao, la levure et le sel.
- Bien remuer.
- Ajoutez alors le yaourt et la Guinness.
- Remuez jusqu'à obtention d'une pâte lisse (ne doit pas être liquide : rajoutez de la farine au besoin).
- Placez la préparation dans des moules en silicone spécial cupcake.
- Enfourez ensuite durant 25 minutes.
- Pendant ce temps, préparez le glaçage en battant ensemble le beurre, le sucre glace, le Bailey's et le colorant alimentaire vert.
- Placez le glaçage dans une poche à douille et décorez chaque cupcake une fois cuit.
- A noter que vous pouvez y rajouter des décorations en sucre si besoin.

Irish Potato Candy



Ne vous fiez pas à leur allure, ni à leur dénomination trompeuse : les Irish Potato Candy ne sont en rien un plat à base de pomme de terre. Il s'agit plutôt d'un gâteau à base de crème de noix de coco : un délice, surtout lorsqu'il est roulé dans la cannelle !

Ingrédients

- 100g de beurre
- 200g de fromage frais
- 3 gousses de vanilles
- 320g de sucre glace
- 300g de noix de coco en poudre
- de la cannelle en poudre
- optionnel : un fond de verre de Bailey's Irish Cream

Préparation

- Battez dans un saladier le fromage et le beurre ramolli jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse
- Ouvrez les gousses de vanilles, grattez l'intérieur et ajoutez à la préparation.
- Ajoutez le sucre glace et malaxez pour obtenir une boule (ajoutez du sucre glace au besoin)
- Ajoutez ensuite la noix de coco et pétrissez. Formez ensuite de petites boules que vous placez sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Placez le tout au réfrigérateur durant plus d'une heure. Elles doivent alors être fermes.
- Roulez les boules dans de la cannelle
- Elles sont prêtes à être dégustées avec un bon Irish breakfast tea !

Irish soda bread cookies



Si vous aimez les cookies gourmands et originaux, alors vous aimerez sans aucun doute les cookies irlandais ! Ces derniers ne sont pas réalisés avec du chocolat mais avec des raisins secs et du cumin. Une alliance atypique qui vous promet une véritable explosion en bouche !

Généralement, ces cookies sont cuisinés à l'occasion de la Saint Patrick, et peuvent même prendre la forme de trèfles.

Ingrédients

- 250g de farine
- 180g de sucre
- 40g de sucre coloré en vert
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 110g de beurre
- 80g de raisins secs
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 œuf
- 60ml de Buttermilk (à défaut, de la crème ou du lait)

Préparation

- Préchauffez votre four à 180 degrés, et préparez une plaque, avec du papier sulfurisé préalablement beurré.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate, le sucre, le sel, ainsi que le beurre ramolli et les raisins secs.
- Malaxez à la main jusqu'à obtention d'une pâte sablée.
- Ajoutez alors le cumin, l'œuf, et le buttermilk
- Mélangez le tout à la cuillère jusqu'à obtention d'une pâte homogène, légèrement compacte.
- Il n'y a plus qu'à passer la pâte au rouleau, et former des cookies à l'emporte-pièce (des ronds ou des trèfles par exemple).
- Saupoudrez-les de sucre coloré vert
- Placez vos cookies sur la plaque et enfournez 12 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Ne vous étonnez pas si les cookies vous semblent mous à la sortie : ils se solidifieront pour devenir craquants quelques minutes après avoir été placés à l'air libre.

Irish bannock



L'irish bannock est un pain (voire un gâteau) traditionnel irlandais idéal à associer avec un thé ou un café. Il sert généralement de base tartinable aux irlandais, qui y ajoutent beurre ou crème à leur convenance. Bien que consommé tous les jours, il fait partie des pains emblématiques de la Saint Patrick et sont ainsi très demandés en cette période.

Ingédients

- 150g de farine
- 10cl de babeurre
- 15g de sucre blanc
- 1/2 cuiller à café de levure chimique
- 1/2 cuiller à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuiller à café de sel
- 30 g de beurre
- 75 g de raisins secs

Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sucre et le sel.
- Ajoutez le beurre ramolli ainsi que le babeurre jusqu'à obtention d'une pâte homogène et un peu molle.
- Incorporez les raisins puis pétrissez à la main sur une surface farinée.
- Après avoir formé une boule, déposez le pain sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Enfournez à 190°C durant 40 minutes, en plaçant un bol d'eau chaude à proximité (l'humidité fera lever plus facilement votre préparation).
- Plantez un couteau dans le pain cuit : si ce dernier ressort propre, il n'y a plus qu'à le servir tiède, avec un thé ou un café.
- Bon appétit !

Bailey's Cheesecake



Le Bailey's Cheesecake est une sorte de dessert national, plébiscité par un grand nombre d'Irlandais !

Fin et délicieux, il est un savant mélange de fromage frais (du mascarpone), de beurre et de Bailey's, le tout servi sur un sablé gourmand. Le résultat est plutôt riche et un brin calorique, mais l'ensemble vous livrera un gâteau plutôt fin et aérien !

Ingrédients

- 2 paquets de sablés
- 60g de beurre mou
- 500g de mascarpone
- 3 œufs
- 140g de sucre
- 150 ml de Bailey's
- 1 gousse de vanille fraîche
- copeaux de chocolat noir
- copeaux de chocolat blanc

Préparation

- Préchauffez le four, thermostat 6
- Écrasez les biscuits et intégrez-les au beurre mou jusqu'à obtention d'une pâte sablée homogène
- Placez le mélange dans un plat à four en vous assurant d'avoir une épaisseur de 2cm partout
- Enfournez alors et laissez prendre durant 5 minutes, une fois que votre four est bien chaud
- Dans un saladier, mélangez le mascarpone, le sucre, les jaunes d'œufs, le Bailey's, et l'intérieur de la gousse de vanille
- Battez ensuite les blancs d'œufs en neige ferme
- Ajoutez-les ensuite au mélange
- Étalez la préparation sur la croûte sablée
- Enfournez alors pendant une heure, à thermostat 4
- A la fin de la cuisson, coupez le four, et laissez-le refroidir à l'intérieur du four, jusqu'à retour à une température ambiante
- Placez ensuite le cheesecake au réfrigérateur, et laissez-le poser durant 6 heures
- Parsemez-le de copeaux de chocolat noir et blanc avant de servir

L'Irish Apple Cake



Les irlandais sont des spécialistes en matière de cakes aux fruits. Et l'Irish Apple Cake en fait partie !

Savant mélange de pommes, de noix et de cannelle, ce gâteau est un grand classique de la cuisine irlandaise. Souvent dégusté à l'heure du thé, il se marie à la perfection avec un peu de crème chantilly, ou une glace à la vanille.

Ingrédients

- 150g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 50cl de lait
- 80g de noix hachées
- 70g de beurre ramolli
- 4 pommes Granny Smith coupées en dés
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C
- Dans un saladier, faites blanchir le beurre et le sucre.
- Ajoutez l'œuf, les pommes, les noix, le lait et la vanille.
- Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rallongez avec du lait ou de la farine au besoin. L'ensemble doit être légèrement épais.
- Transférez la pâte dans un moule préalablement beurré et enfournez 45 minutes.
- Une fois cuit, n'hésitez pas à le poêler quelques minutes.
- Servez chaud, avec de la crème fouettée.

Toutes les recettes sont issues du site internet www.guide-irlande.com