

Fiche d'activité

Dariole à la poudre d'amande

Une douceur médiévale

Cette tarte au flan parfumée est un plat médiéval réalisé par tous, riche ou pauvre. Au Moyen Âge, le sucre vient essentiellement de l'utilisation de miel. Les douceurs sont donc peu sucrées mais plutôt aromatisées avec des fleurs ou des épices.

Ingrédients (pour 6 pers.)

- Pour la pâte brisée : 250 g de farine, 125 g de beurre mou coupé en morceaux, une pincée de sel, un peu de lait
- 4 œufs, 20 cl de lait
- 20 cl de crème entière liquide
- 4 cuillères à soupe de miel (si tu adores le sucre, tu peux en mettre un peu plus)
- 125 g de poudre d'amandes
- Un arôme : cannelle, eau de rose, eau de fleurs d'oranger ou de sureau



La recette

- 1/ Commence par préparer la pâte brisée (tu peux même la faire la veille). Dans un récipient, mélange la farine et le sel. Forme un puits au centre, ajoute le beurre puis, avec tes doigts, malaxe le tout jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable. Ajoute un peu de lait à ta préparation pour que le mélange devienne homogène et souple. Laisse reposer ta pâte quelques heures au frais.
- 2/ Bats les œufs dans un récipient. Ajoute le lait et la crème, le miel et la poudre d'amande. Ensuite, en fonction de la saison ou de tes goûts, tu peux ajouter le parfum de ton choix : de la cannelle, de l'eau de rose, de l'eau de fleurs d'oranger ou des fleurs de sureau. Ces fleurs blanches odorantes apparaissent en mai et sont dégustées dès le Moyen Âge.
- 3/ Laisse cuire au four 30 minutes à 200°C. Si comme nous tu es gourmand, nous te conseillons de servir ta dariole avec un coulis de fruits rouges.

