

FOOD

» d'être accompagnée d'une experte, c'est à la portée de tous, il suffit de se promener et de ramasser ce qui attire l'œil ! » En attendant ce grand soir, la jeune cheffe d'entreprise à l'énergie débordante vient d'ouvrir une nouvelle guinguette, rue Cadet et de sortir son sixième livre (« Ma cuisine naturelle pour bébé », éd. Marabout), tout en organisant des buffets aussi healthy que sexy pour le petit monde de la mode. Certes, Paris n'est plus tout à fait une fête. Cela n'empêche pas Angèle de garder sa bonne humeur, de continuer à transcender fruits et légumes, de réinventer les desserts. De quoi nous offrir les meilleures recettes pour un réveillon réussi !

» La Guinguette d'Angèle, événementiel pour des repas sur mesure. evenementiel@guiguettedangele.fr

Autour d'un joli buffet de brioches, gougères, sablés et pains variés, des légumes verts en déco, pour jouer sur les couleurs.



Infusions de sauge et thym frais

Pour finir la soirée en boostant son immunité.



POUR 1 GÂTEAU
DE TROIS ÉTAGES
(CERCLE D'ENVIRON 20 CM)

Pumpkin layer cake (au potimarron)

1 AU ROBOT PÂTISSIER ou au batteur, mélangez 450 g d'huile d'olive, 350 g de sucre roux, 12 œufs et 300 g de purée de potimarron nature. Préchauffez votre four à 160° C.

2 AJOUTEZ ensuite 250 g de farine de riz, 250 g de farine de sarrasin, 4 pincées de cannelle, 3 pincées de noix de muscade moulue, 3 pincées de fleur de sel, le jus et le zeste de 2 oranges, un morceau de 3 cm de gingembre râpé et 2 sachets de levure chimique. Mélangez jusqu'à ce que votre pâte soit homogène.

3 BEURREZ VOTRE CERCLE et déposez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Versez 1/3 de la pâte et faites cuire 30 minutes au four. Recommencez trois fois l'opération. (L'idéal est d'avoir trois cercles de la même taille, pour éviter de faire trois fournées !)

4 UNE FOIS LES CAKES CUITS, déposez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent. S'ils ont bien monté à la cuisson, égalisez-les en coupant les chapeaux afin d'obtenir des cylindres réguliers.



Le pumpkin d'Angèle fera beaucoup plus d'effet que la bûche traditionnelle !

Stylisme Laurence Guillon
(120, bd de Raspail, Paris-6°, 01 45 48 96 16).
Vaisselle, Christian Tortu
(christiantortu.fr).

5 PRÉPAREZ LE GLAÇAGE au batteur avec 250 g de fromage frais, 50 g de sucre glace et 2 cuil. à soupe de fleur d'oranger.

6 DÉPOSEZ le premier cake sur un plat à service et recouvrez-le d'une couche de glaçage, en étalant celui-ci à l'aide d'une spatule trempée dans l'eau bouillante. Laissez déborder la crème. Disposez le deuxième cake au-dessus, répétez l'opération, puis faites de même avec le troisième. Étalez le reste de crème autour du gâteau en lissant avec votre spatule.

7 DÉCOREZ avec des baies sauvages, des branches de sapin ou des herbes comestibles.