

Zoom sur le parfum « *Épices* » aux senteurs de Noël



Coeurs aux Epices

- 250g de Farine
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de carbonate de potasse (à défaut, levure chimique)
- 60g de noisettes hachées
- 150g de sucre
- 100g de miel
- 1 oeuf
- 4-5 cuillère à soupe de lait
- 60g de beurre
- 1 pointe de couteau de chacune des épices suivantes (moulues):
 - cannelle
 - cardamome
 - clou de girofle
 - anis étoilé
 - gingembre
 - noix de muscade
- Cerneaux de noix, amandes, citron confit, sucre coloré et sucre glace pour décorer.

Mélanger la farine avec la levure, le cacao, les noisettes hachées, les épices, l'oeuf entier, le lait.

Chauffer le miel avec le beurre et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser refroidir. Mélanger le tout énergiquement. Laisser reposer la pâte 1 heure au frais. L'étaler uniformément (5mm), découper avec un emporte pièce, déposer sur des plaques beurrées. Cuire à four moyen (Thermostat 5) pendant 15 à 20mm. Après refroidissement couvrir une moitié du coeur d'un glaçage au sucre glace. Dévorer

Explication de l'histoire du parfum épices :

« Tout au long du mois de décembre, dans l'Est de la France, le rituel de la confection **des petits gâteaux de Noël** rend l'attente festive, dans la douceur des dimanches de l'aveut.

A peine mis au four, **ces petits gâteaux aux épices** emplissent la maison d'une **exquise odeur de cannelle, gingembre cardamome, clous de girofle, noix de muscade et anis étoilé.**

C'est cette odeur délicieuse qui évoque pour elle la tradition des noëls autour du sapin que Catherine Masson a voulu retrouver dans son parfum d'intérieur : Epices

Le « nez » qui a créé ce parfum à Grasse s'est largement inspiré de la recette transmise dans la famille de mère en filles et a associé toutes les épices utilisées dans la confection des petits gâteaux de Noël. Le résultat est chargé d'émotions et de tradition et évoque irrésistiblement la douceur des noëls de notre enfance.

Et pour partager ce moment de douceur, Catherine Masson **vous révèle le secret des gâteaux de sa grand-mère**, recette qu'elle a transmise à ses filles.

Et à vous aujourd'hui ...

Faites – en bon usage.