

« Joyeux anniversaire

Le 3 février 2009, Carla Ferrari a participé à la finale de la Cuisine Cup, un concours européen de cuisiniers amateurs. Enthousiaste, passionnée et déterminée, cette grande jeune fille de 12 ans s'était inscrite à cette aventure culinaire par amour de la cuisine mais aussi par jeu et défi. Ils étaient 2000 candidats en tout, tous adultes (ou presque !) ayant déjà participé à de nombreux concours et pourtant, elle a fini parmi les 4 premiers.

Comment explique-t-elle sa réussite ? Elle raconte ce qu'elle aime faire : cuisiner, découvrir, mélanger les goûts et les saveurs, tester et goûter.

Mais surtout, elle partage : toute sa famille l'accompagne dans ses découvertes culinaires en goûtant ou dévorant ses repas !

Carla a accepté avec enthousiasme de recevoir Lucullus Succulus et de nous préparer, à l'occasion de notre premier anniversaire, un gâteau tout en originalité ! Un biscuit joconde avec praliné feuilleté, crème à la pêche et macarons oranges.

Un peu intimidés, nous pénétrons dans sa cuisine...



*Dans sa cuisine,
Carla pèse, mesure
et mélange
les ingrédients.*



Lucullus Succulus ! >>>

par Carla Ferrari, 12 ans, finaliste de la Cuisine Cup amateur. Le jour de la finale, Carla a préparé des macarons de coquilles Saint-Jacques à la vanille. Récompensée ! Elle a créé spécialement pour la rédaction un gâteau d'anniversaire :

les macarons Lucullus Succulus, par Carla

Préchauffe ton four à 160 °C / thermostat 5.

Mixe finement 215 g de sucre glace et 125 g de poudre d'amande.

Rajoute une pincée de colorant en poudre (orange, rouge voire noir).

Monte 3 blancs en neige avec une pincée de sel, en incorporant 30 g de sucre en poudre en trois fois, tout en continuant à monter les blancs. Tu dois arriver à la consistance « bec d'oiseau » : lorsqu'on enlève le batteur, on obtient de petites pointes !

Incorpore le mélange sucre glace / poudre d'amande en le tamisant au-dessus des blancs petit à petit.

Mets ton mélange dans la poche à douille.

Sur la plaque du four, forme de petits ronds de pâte espacés les uns des autres. Laisse sécher 20 minutes à l'air libre puis enfourne 18 minutes.

Tu peux suivre Carla sur son blog personnel
<http://supergirlofcooking.blogspot.com>



Alors, toi aussi, lance-toi dans l'aventure des macarons.

Cuisiner, c'est une histoire de sens : le toucher... et le goût !

