



LES KOULOURAKIA

DES PETITS BISCUITS TRADITIONNELS À L'ORANGE AUX FORMES AMUSANTES

Difficulté : moyenne

Préparation : environ 45 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

ATTENTION : tu auras besoin de l'aide d'un adulte.

LES INGRÉDIENTS

Pour environ 40 *koulourakia* :

- 300 g beurre à température ambiante
- 250 g sucre
- 2 œufs entiers et deux jaunes d'œufs
- 5cl de lait
- 15 cl de jus orange
- Les zestes de 2 oranges
- 1 cuillère à soupe de cognac (facultatif)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 900 g de farine tout usage
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire
- Une pincée de sel

LES USTENSILES

- Deux saladiers
- Une fourchette
- Une râpe à agrume
- Une plaque de four
- Du papier cuisson
- Un pinceau de cuisine (facultatif)

LA RECETTE

ÉTAPE 1 : PRÉPARER LA PÂTE À BISCUITS

Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C.

Coupe le beurre en petits morceaux et mets-les dans un saladier. Ajoute le sucre et l'extrait de vanille. Mélange le tout en écrasant avec une fourchette.

**ASTUCE: Si le beurre est trop dur, attends un peu.
Attention : il ne doit pas être fondu.**

Continue de mélanger 5 minutes environ pour avoir une texture crémeuse.

Forme un puits au milieu. Ajoute les deux œufs et le jus d'orange. Mélange bien.

Avec une râpe à petits trous, râpe la peau extérieure d'une orange pour en extraire le zeste. Ajoute le zeste et le cognac (facultatif) à la préparation. Mélange bien.

Dans un autre saladier mélange la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Ajoute progressivement la moitié de la farine (environ 450 g) avec une cuillère à soupe. Entre chaque cuillerée de farine, mélange bien avec une cuillère en bois. Tu dois obtenir une texture lisse. Une fois que tu as utilisé la moitié de la farine, ajoute l'autre moitié d'un coup et mélange à la main pour obtenir une pâte homogène.

ASTUCE: ne pas mélanger trop longtemps. Sinon cela devient trop consistant et tes *koulourakia* risquent d'être durs.

ÉTAPE 2 : CONFECTIONNER LES *KOULOURAKIA*

Étale un peu de farine sur un plan de travail propre. Mets ta pâte sur le plan de travail et forme à la main des petits tas d'environ 30 g.

En modelant la pâte avec tes doigts, réalise de petits sujets (serpents, lapins, tresses, etc.). Tu peux t'inspirer des *koulourakia* que nous avons réalisés.

Dépose les *koulourakia* sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Badigeonne les biscuits avec un mélange de jaunes d'œuf et d'eau. Tu peux le faire à la main ou mieux avec un pinceau de cuisine.

ÉTAPE 3 : CUIRE LES *KOULOURAKIA*

ATTENTION : La prochaine étape doit impérativement être réalisée avec l'aide d'un adulte, car le four est très chaud.

Enfournez la plaque pendant 15 à 20 mn. À la sortie du four, laissez refroidir.

C'est prêt !

ASTUCE : Les *koulourakia* se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Peintre de Pasithéa, *Péliké à figure rouge*, Athènes, vers 380 - 370 avant J.-C., salle 651

Sur ce vase, tu peux voir la représentation d'Héraclès et les pommes d'or des Hespérides.

Les Hespérides étaient les filles du géant Atlas et avaient la garde de pommes d'or extraordinaires dans un jardin merveilleux situé à « l'extrême Occident », cadeau de Zeus à sa femme Héra. Ce jardin était méconnu du monde. Le 11ème des travaux d'Héraclès était de rapporter trois de ces fruits d'or. Après de nombreuses péripéties, pièges et tromperies, il réussit à trouver le lieu de ce merveilleux jardin et récupérer les trois pommes d'or.

Sais-tu ce que sont ces pommes d'or ? On pense qu'il s'agissait d'oranges, fruit inconnu des Grecs à l'antiquité. Ces pommes d'or avaient la forme d'une pomme, mais la couleur « dorée » de la pelure était la couleur des oranges amères du jardin des Hespérides.