

Les gourmandises des pages de l'Épiphanie

Les mages ont déposé l'or, l'encens et la myrrhe dans l'humble demeure, aux pieds du roi des rois. Mais leurs pages ? Plus modestes, mais venant aussi de ces pays lointains, ils ont imaginé une cuisine ludique, pouvant même servir de jeu pour enfants petits et grands. De leur pays, ils ont rapporté la pâte d'amande, avec leur imagination, ils en ont fait des fruits.

Proposition d'Evelyne Schaller.

▪ Ingrédients :

Pâte d'amande de différentes couleurs, blanche, verte, rose, colorants alimentaires jaune et marron, dattes dénoyautées, cerises confites, noix, clous de girofle.

▪ Ustensiles :

Une râpe à fromage, un pinceau très fin, et nos dix doigts.

▪ Comment faire ?

Commencer par colorer la pâte d'amande blanche en jaune à l'aide du colorant jaune.

Si on souhaite travailler un fruit marron, procéder de même avec le colorant alimentaire marron mais en réserver pour la décoration ultérieure.

▪ Fruits secs fourrés :

Couper les fruits secs en deux et presser une boule de pâte colorée entre deux moitiés de dattes, ou de cerises ou de noix.

- **Pommes** : rouler en boule des morceaux de pâtes d'amande verte et rose afin de mélanger un peu les deux couleurs de manière naturelle. Planter des clous de girofle comme des tiges. On peut y adjoindre une feuille verte sur laquelle on aura creusé des nervures avec un petit cure dent.

- **Bananes** : rouler les morceaux de pâte d'amande jaune en forme de banane. Peindre les traits longitudinaux à l'aide du pinceau fin muni de la couleur marron.

- **Oranges** : former des boules de pâte d'amande et rouler les délicatement sur une râpe à fromage pour imiter la peau d'orange. Piquer un clou de girofle pour l'extrémité de l'orange.

- **Raisins** : faire des petites boules et les réunir comme un raisin. Travailler aussi en volume. Le clou de girofle sera de nouveau la tige de la grappe.

Crédit : Evelyne Schaller (UEPAL), Point KT, Unsplash