

La recette du jour

Semaine du goût 2020

Gâteau à la carotte

Zoom sur la fête d'halloween

La fête de Samain : l'ancêtre d'halloween

La fête de Samain qui date de plus de 2500 ans, célèbre la fin de l'année et l'entrée dans la nouvelle année. Les celtes pensaient que pendant cette période, il n'y avait **plus de frontières entre le monde des vivants et des morts** et que les esprits venaient rendre visite aux vivants.

Au milieu XIX^{ème} siècle, la fête d'Halloween s'est installée aux Etats Unis, et est devenue telle qu'on la connaît aujourd'hui : **les enfants portent des déguisements qui font peur** et sonnent chez leurs voisins pour leur **demandeur des bonbons**.

En France, cette fête n'est apparue que dans les **années 1990**.

A l'origine, le symbole d'Halloween n'était pas la citrouille, mais le navet !

D'après la légende irlandaise, **Jack-O'-Lantern**, était un personnage ivrogne et paresseux qui a défié le diable. A sa mort ni le paradis ni l'enfer ne voulaient l'accueillir. Il a donc été contraint **d'errer éternellement dans l'obscurité** et il s'éclairait à l'aide d'une **bougie plantée dans un navet évidé**. Avec le temps, ce symbole d'Halloween a été remplacé par la citrouille qui était beaucoup facile à sculpter !



Idéale pour le repas d'halloween

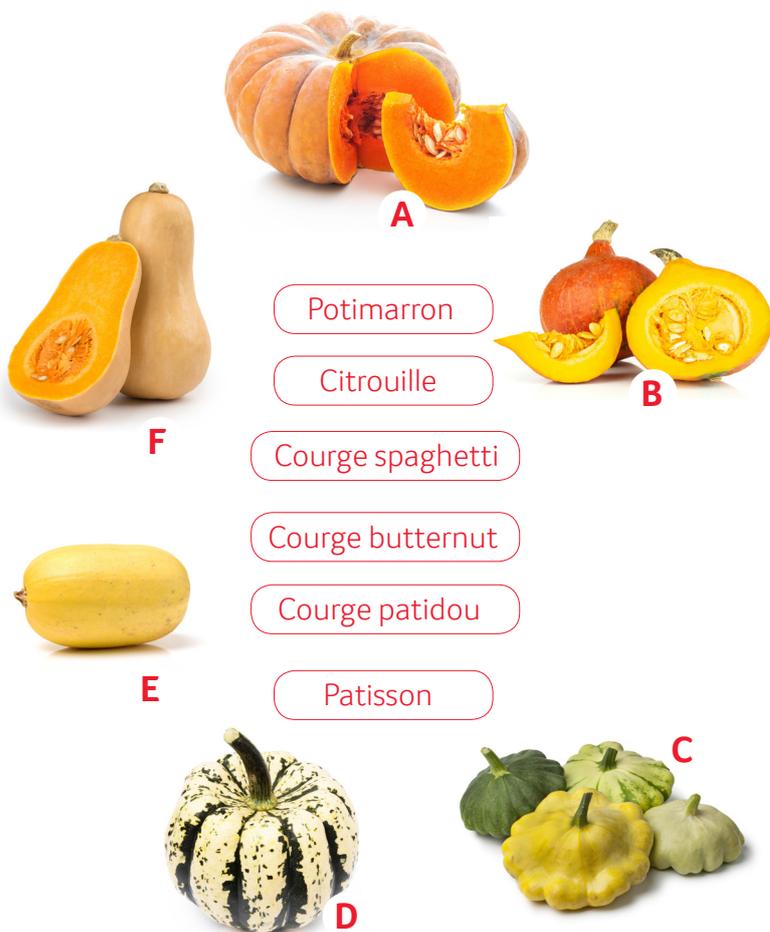


Recette du gâteau à la carotte

- 350g de carottes
- 80g de farine
- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de levure chimique
- Cannelle
- 1 pincée de sel



- Eplucher puis râper les carottes.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure puis mélanger.
- Ajouter l'huile, le miel, la pincée de sel et la cannelle.
- Ajouter les carottes râpées et mélanger.
- Verser le tout dans un moule beurré.
- Faire cuire au four 30 à 40 minutes à 180°C.



A

Potimarron

Citrouille

B

Courge spaghetti

F

Courge butternut

Courge patidou

E

Patisson

C

D

