

Recette de gâteau grec pour célébrer le Nouvel An

Partagée par notre collègue Katia

La Vassilopita est une tradition grecque célébrée chaque année le 1er janvier pour marquer le Nouvel An, mais aussi en l'honneur de Saint Basile, l'un des grands saints de l'Église orthodoxe. Au cœur de cette coutume se trouve un délicieux gâteau spécial appelé Vassilopita.



Qui de mieux placée à la FEP pour nous en parler, que Katia Panagopoulos, responsable de programmes, qui a grandi dans cette tradition. « La Vassilopita incarne l'esprit de partage, de joie et de bénédiction qui accompagne le passage à la nouvelle année dans la culture grecque. C'est un moment de célébration où les gens se réunissent, partagent des vœux chaleureux, et espèrent que l'année à venir sera remplie de bonheur, de santé et de prospérité pour tous, explique Katia qui se souvient de ces beaux moments avec sa famille. Aujourd'hui, c'est un gâteau qu'on retrouve sur la table aussi à Noël. »

Venons-en au fait ! La Vassilopita est un gâteau sucré, souvent parfumé aux agrumes (et un peu au cognac). Ce qui rend cette pâtisserie unique, c'est qu'elle renferme une pièce de monnaie qui symbolise la chance et la prospérité pour l'année à venir. La tradition veut que la première part soit réservée à un Saint et la deuxième à la maison. Les parts suivantes sont distribuées aux membres de la famille présents. Celui qui découvre la pièce de monnaie dans sa part est considéré comme chanceux et béni pour toute l'année à venir !

Kali Xronia, comme on dit en grec !

Voici la recette familiale de la vassilopita concoctée avec grand soin par la maman de Katia elle-même ! À vos fourneaux !

INGRÉDIENTS :

1 tasse beurre doux (non salé)
2 tasses de sucre (séparées)
6 œufs séparés
3 tasses de farine tout usage
1 c. à thé poudre à pâte

1/2 c. à thé sel
1 c. à thé vanille
1 tasse de jus d'oranges fraîchement pressées
1/2 tasse de brandy ou cognac
1 c. à thé de bicarbonate de soude

PRÉPARATION :

Battre les blancs d'œufs en neige (ne doit contenir aucune trace de jaune d'œuf)
Ajouter graduellement 1 tasse de sucre
Mettre de côté

Dans un grand bol, battre en crème le beurre ramolli
Ajouter graduellement 1 tasse de sucre
Incorporer les 6 jaunes d'œufs, 1 à la fois
Ajouter la moitié des 3 tasses de farine tamisée avec le sel, la poudre à pâte et la vanille

Dans une grande tasse à mesurer, mélanger le jus d'orange, le brandy et le bicarbonate de soude – faire mousser et ajouter au mélange

Ajouter le reste de farine
Incorporer délicatement les blancs d'œufs

Verser dans un grand moule ou plusieurs petits moules à gâteau

Cuire au four à 350F environ 40-45 minutes

Le temps de cuisson varie selon le format des moules à gâteau (vérifier à l'aide d'un cure-dent ou bâtonnet)

Démouler sur un grillage - laisser tiédir et insérer sous le gâteau un " flouri " ou une pièce de monnaie recouverte de papier d'aluminium

Décorer avec du sucre à glacer ou du glaçage au chocolat blanc