

# CUISINE UN GÂTEAU DE VOYAGE

---

## Un gâteau de voyage... mais qu'est-ce donc ?

C'est tout simple, le gâteau de voyage est une pâtisserie qui peut se conserver plusieurs jours. Sans crème, ni fruits frais, il est très pratique à transporter. Il se mange le plus souvent lors d'un pique-nique ou d'un goûter.

## Manger en voyageant, une pratique très ancienne

Manger en déplacement a toujours été une préoccupation pour les voyageurs mais les livres gastronomiques de voyage ne sont apparus que dans la première moitié du XXe siècle avec le développement de la voiture et des congés payés. Des clubs d'automobilistes, comme le "club des cents", se forment dès 1912. Ils proposent des guides de bons restaurants que l'on trouve sur la route. Certains développent aussi les recettes froides pour les déjeuners sur l'herbe et reprennent des recettes plus anciennes comme notre fameux gâteau de voyage !

## Et maintenant, au fourneau !

Voici une recette de gâteau de voyage très facile à réaliser :

### les massepains ou macarons au chocolat

L'histoire de ce biscuit remonte au Moyen-Âge (sans chocolat bien-sûr) et il reste une spécialité pâtissière jusqu'au XIXe siècle. On le trouve dans tous les livres de cuisine. En tant que biscuit sec, il peut donc être emporté en voyage à toutes les époques.

## Prêt à tenter l'aventure ?

### INGRÉDIENTS

Pour 30 pièces

- > 300 g d'amandes en poudre
- > 1 blanc d'oeuf (facultatif)
- > 30 à 50 g de chocolat en poudre non sucré
- > 200 g de sucre
- > eau
- > et un four pour la cuisson !



## MODE D'EMPLOI

1. La poudre d'amande doit être très fine. Ajouter le sucre en poudre, le chocolat en poudre et un blanc d'oeuf.
2. Ajouter de l'eau si la pâte est trop sèche (attention, il en faut très peu !)
3. Étaler la pâte et découper à l'emporte pièce ou façonner à la main des petits macarons.

→ Petite astuce : Travailler la pâte avec les mains mouillées pour ne pas que la pâte colle aux doigts.

4. Poser les macarons sur un papier de cuisson.
5. Faire cuire au four à feu doux (180°) pendant 20 minutes (avec un adulte).

## BONNE DÉGUSTATION !



Les informations sur l'histoire de cette recette nous ont été transmises par une historienne de la cuisine, Sylvie Campech. Si les recettes anciennes t'intéresse, voici son site : <http://lescauseriesculinaires.com>

Photo @"Les causeries culinaires"

Hâte de découvrir notre belle collection d'autos, de motos et de vélos du XIXe et XXe siècles ?

Viens nous rendre visite au musée et retrouve l'espace "congé payés".