GÂTEAU AU CHOCOLAT ET YAOURT

Ingrédients :

```
1 yaourt de 125 g nature
```

3 pots de farine (ou 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena)

1 sachet de levure chimique 5 g

100 g de chocolat noir ou au lait

3 gros œufs bio

1,5 pot de sucre en poudre

1/2 pot d'huile d'arachide

Pour la ganache:

20 cl de crème

10 g de beurre

2 c à s de sucre

200 g de chocolat noir où au lait dessert

- 1. Battez au fouet les œufs un à un et mettez-les dans le saladier.
- 2. Mesurez le sucre et ajoutez-le dans le saladier.
- 3. Mélangez.
- 4. Mesurez la farine et incorporez-la avec la levure dans la saladier.
- 5. Mélangez bien puis ajoutez l'huile.
- 6. Cassez le chocolat en petits morceaux.

- 7. Placez-le dans une casserole et faites-le chauffer sur feu très doux pour le faire fondre. attention de ne pas le brûler!
- 8. Ajoutez le chocolat à la préparation.
- 9. Versez la pâte dans un moule beurré.
- 10. Faites cuire environ 45 min dans le four préchauffé à 180°C.
- 11. Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans le beurre et la crème.
- 12. Ajoutez le sucre.
- 13. Surtout ne faites pas cuire a feu trop fort !
- 14. Étalez cette ganache sur le gâteau à l'aide d'une spatule, c'est prêt!

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Ingrédients

- 50 gr de chocolat
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 2 cuillères à soupe de **lait**
- 2 banane
- 2 oeufs
- ½ cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Eplucher les bananes, coupez-les en tranches et mettezles dans un mixeur avec les œufs.

- Ajouter le cacao et la levure puis mixer le tout pour obtenir une consistance lisse, sans grumeaux, homogène et crémeuse.
- 3. versez votre pâte dans des ramequins ou un petit moule à cake de 14 cm et mettez-le à cuire au micro-ondes pendant 5-8 minutes.
- 4. Mettez le chocolat haché dans un bol, ajoutez le lait et faites fondre le tout, puis mélangez avec une cuillère.
- 5. Enfin, sortez le gâteau du four, retournez-le sur une assiette et garnissez-le en versant le chocolat fondu sur la surface, qui doit déborder sur les bords.
- 6. Une fois le dessert prêt, vous pouvez le couper en tranches, le mettre sur une soucoupe et le servir.

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET CITRON

Ingrédients :

- 500 gr de fromage blanc
- 90 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- le zeste de 2 citrons non traités

- 1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œuf et battez les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme.
- 2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
- 3. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, suivi d'un ajout

- progressif de la farine.
- 4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d'œufs montés en neige.
- 5. Préchauffez votre four à 180°C.
- 6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
- 7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
- 8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.

GÂTEAU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 40g de fécule de maïs
- Flocons de coco
- 400ml de lait de coco sans sucre
- 50g de sucre glace

- 1. Prenez une casserole et versez-y le sucre glace et le lait de coco. Remuez bien avec une spatule pour faire fondre le sucre et obtenir un mélange sans grumeaux.
- 2. Mettez la casserole sur le feu, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- 3. Lorsque la crème est crémeuse, transférez-la dans des verres et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.

- 4. Une fois le temps écoulé, versez les flocons de coco sur une assiette et sortez la crème maintenant solidifiée du réfrigérateur.
- 5. Retirez ensuite la crème solide des verres pour ne pas briser vos petites créations gourmandes.
- 6. Roulez chaque dessert dans l'assiette de flocons de coco afin qu'ils adhèrent bien.

GÂTEAU AU MASCARPONE ET AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

6 personnes

Ingrédients

400 g de fraises
1 flacon d'arôme de citron
16 g de levure chimique
220 g de sucre
250 g de mascarpone
4 œufs
250 g de farine
Sucre glace

- 1. Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2. Battre les œufs avec le sucre.
- 3. Après 5 minutes, ajouter le citron.
- 4. Incorporer progressivement le mascarpone.

- 5. Tamiser la farine avec la levure.
- 6. Continuer à battre.
- 7. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
- 8. Les ajouter à la pâte, en remuant avec une spatule.
- 9. Beurrer et fariner un moule à charnière rond de 22 cm.
- 10. Y transférer la préparation et l'égaliser.
- 11. Enfourner pour 45 minutes.
- 12. Laisser refroidir, démouler et décorer de sucre glace.
- 13. Servir le gâteau au mascarpone et aux fraises.

GÂTEAU AU YAOURT ET A L'ORANGE

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 35 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

6 cl d'huile
10 g de sucre vanillé
20 cl de jus d'orange
150 g de yaourt nature
50 g de stévia
220 g de farine
1 pincée de sel
1 œuf
Amendes effilées

Préparation :

- 1. Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2. Fouetter l'œuf avec le sel, la stévia et le sucre vanillé.
- 3. Verser l'huile et le yaourt, en continuant à fouetter.
- 4. Ajouter le jus d'orange.
- 5. Tamiser la farine et l'incorporer en deux fois au mélange.
- 6. Bien mélanger.
- 7. Beurrer le fond et les bords d'un moule et parsemer d'amandes effilées.
- 8. Enfourner le gâteau au yaourt et à l'orange pour environ 35 minutes.

GÂTEAU AUX AMANDES ET NOIX DE COCO

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

Amandes effilés

200 g de beurre 1,5 càc d'extrait de vanille 4 œufs 160 g de sucre 1 pincée de sel 70 g de noix de coco râpée

Préparation:

- 1. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser refroidir.
- 2. Allumer le four à 180 degrés.
- 3. Graisser un moule rond de 24 cm avec du beurre et le recouvrir de papier sulfurisé.
- 4. Dans un bol, mélanger la noix de coco avec le sucre, une pincée de sel et la poudre d'amandes.
- 5. À part, battre les œufs entiers avec la vanille.
- Amalgamer les deux mélanges et transférer le tout dans le moule.
- 7. Parsemer d'amandes effilées.
- 8. Enfourner le gâteau aux amandes et à la noix de coco sans farine pour 40 minutes.

GÂTEAU AUX FRUITS D'ÉTÉ

Ingrédients :

- 2 ou 3 pêches (selon la grosseur)
- 12 abricots
- 50g de sucre roux
- 50g de farine
- 3 œufs

- 100g de beurre + une noisette pour beurrer le moule
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

- 1. Le beurre est ensuite saupoudré de sucre dans un moule de 26 cm de diamètre.
- 2. Laver les fruits puis les couper en morceaux (ne pas peler les pêches) et réserver.
- 3. Battez les œufs avec le sucre.
- 4. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Mélanger.
- 5. Faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange.
- 6. Ajoutez ensuite les fruits et mélangez délicatement.
- 7. Versez le mélange dans le moule.
- 8. Cuire pendant 40 minutes. à 180°C.
- 9. Laisser refroidir 10 minutes puis ouvrir.
- 10. Servir chaud ou chambré avec une boule de glace vanille.

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients :

- 130 g farine
- 120 g Sucre
- 150 g Beurre
- 4 Belles poires au sirop
- 200 g chocolat à cuire

- 3 œufs
- 1 Sachet de levure

Préparation :

- 1. Préchauffer d'abord votre four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
- 3. Ajouter le sucre et mélanger.
- 4. Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis, mettre la farine et la levure.
- 5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
- 6. Puis, égoutter les poires au sirop, les couper en dés et les ajouter à la préparation.
- 7. Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.

GÂTEAU AUX POMMES AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

70 g de sucre
60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé 4 pommes Golden 65 g de beurre demi-sel 250 ml de lait entier 2 œufs

- 1. Préchauffer le four à 160 degrés.
- Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
- 3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
- 4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- 5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
- 6. Ajouter le beurre.
- 7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
- 8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
- 9. Bien mélanger.
- 10. Monter les blancs d'œufs en neige.
- 11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
- 12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.
- 13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
- 14. Enfourner pour une demi-heure.
- 15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
- 16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
- 17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
- 18. Placer les tranches de pommes à la surface.