GÂTEAU AUX POMMES ONCTUEUX

Ingrédients:

300 g de farine
200 g de sucre blanc
4 oeufs
un sachet de levure en poudre pour les desserts
4 pommes golden, une écorce râpée de citron
30 ml de jus de citron et deux cuillères de sucre
Zeste de citron
Huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un robot de cuisine montez les œufs avec le sucre au moins pendant dix minutes pour que tout soit volumineux.
2. Pelez et râpez une pomme et coupez en tranches fines les autres pommes puis baignez-les avec le jus de citron (et les deux cuillères de sucre) pour qu’elles ne noircissent pas.
3. Dans les œufs bien montés ajoutez une cuillère à café d’huile, la pomme râpée,
4. ensuite rajoutez la farine, vous pouvez faire moitié maïzena, moitié farine pour un gâteau plus moelleux.
5. Tamisée avec la levure et du zeste de citron, la pâte est prête.
6. Versez-la dans une moule à tarte (préférablement une moule de 24 cm) et saupoudrez-la avec des tranches de pomme et ajoutez,
7. par dessus un peu de zeste de citron et le sucre de canne, ce dernier
8. sert à faire dorer les pommes à la surface, mettez donc une pincée par-ci par-là.
9. Mettez au four pendant 40-45 minutes (le four préchauffé

à 180 degrés).

GÂTEAU DE CRÈME GLACÉE AUX GAUFRETTES

Préparation: 20 minutes
Portions: 6-8

Ingrédients

40 gaufrettes au chocolat (+ pour la décoration)
q.s de lait
Copeaux de chocolat
50 g de lait
100 g de crème de noisettes
25 cl de crème liquide liquide

Préparation:

1. Réduire 18 gaufrettes en poudre au mixeur et la transférer dans le fond d’un moule à charnière rond de 18 cm, en appuyant bien pour l’égaliser.
2. Disposer le reste des gaufrettes verticalement le long des bords du moule.
3. Mettre au frais et réaliser la garniture.
4. Monter la crème en chantilly.
5. Incorporer le lait condensé, puis la crème de noisettes en battant le tout.
6. Garnir la base de ce mélange, en mettre de côté.
7. Faire tremper rapidement quelques gaufrettes dans du lait.
8. Les disposer sur la garniture et les recouvrir de la

crème restante.
9. Décorer de copeaux de chocolat.
10. Congeler le tout durant 4 heures minimum.
11. Servir le gâteau de crème glacée aux gaufrettes.

GÂTEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

– 6 jaunes d’oeufs

– 70 g de fécules de maïzena

– 180 g de sucre

– 7 blanc d’oeufs

– 90 g de farine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°.
2. Fouettez 130g de sucre avec les jaunes jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
3. Montez les blancs en neige avec 1pincée de sel en ajoutant petit à petit les 50g de sucre restant pour les serrer
4. Tamisez ensemble la farine et la maïzena.
5. Dans un très grand saladier, ajoutez une grosse cuillère de blancs en neige aux jaunes blanchis en mélangeant délicatement.
6. Incorporez à la maryse en soulevant délicatement l’appareil et en alternant, 1 fois la farine, 1 fois les blancs en neige, jusqu’à ce que tout soit incorporé

7. Enfournez 5mn à 220° puis poursuivre la cuisson à 120/130° pendant 45 à 50 minutes.
8. Laissez enfin tiédir et saupoudrez de sucre glace pour le service

---

GÂTEAU DES ANGES

Ingrédients :

– 100 g de farine

– 5 œufs

– 50 g de maïzena

– 130 g de sucre

– 1 sachet de sucre vanille

– 1 citron non traite

– 1 c. à café de levure chimique

– 1 pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
2. Tamisez ensemble farine, levure et maïzena.
3. Mélangez y le zest de citron finement râpe.
4. Séparez les blancs des jaunes œufs.
5. Fouettez les jaunes et la moitié du sucre jusqu’a ça que le mélange palisse et double de volume.
6. Fouettez les blancs en neige avec pincée de sel.
7. Incorporez-y progressivement le reste du sucre et le

sucre vanille.
8. Continuez à battre. Le mélange doit devenir brillant et tenir aux branches du fouet lorsqu’on le soulève.
9. Incorporez-le avec précaution aux jaunes d’œufs battus.
10. Incorporez ensuite la farine.
11. Versez la pâte dans un moule a manque beurre ou a revêtement antiadhésif.
12. Enfournez pendant 40 min.
13. Sortez du four et tournez le sur une grille et laissez refroidir.
14. Enlevez le moule au dernier moment.

GÂTEAU LÉGER AUX FRAISES

Ingrédients :

12 cl d’huile
¼ l de lait
350 g de farine de blé
13 g de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs
12 g de sucre vanillé
75 g de stevia
Sucre glace et des fraises

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre vanillé et le sel jusqu’à ce qu’ils soient mousseux.
3. Verser alors la stévia petit à petit, en continuant à battre.
4. Ajouter ensuite l’huile et mélanger doucement au fouet

manuel.
5. Verser le lait, bien remuer.
6. Tamiser la farine et l’ajouter en 4 fois dans le mélange.
7. Terminer par la levure, bien mélanger.
8. Recouvrir un moule de 34 x 30 cm de papier cuisson.
9. Versez la préparation et l’égaliser.
10. Ajouter les fraises entières ou coupées en deux.
11. Enfourner le gâteau aux fraises sans beurre pour environ une demi-heure.
12. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et servir.

GÂTEAU MOELLEUX AU YAOURT

Ingrédients :

3 Œufs

125 g farine

1 sachet de sucre vanille

3 yahourt brassé

120 g de sucre en poudre

Beurre

Préparation :

1. Préchauffez d’abord votre four à 180 °C (th. 6).
2. Dans une jatte, travaillez les yaourts avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis incorporez les œufs un à un.
3. Tamisez la farine, puis incorporez-la soigneusement.
4. Beurrez et farinez un moule à tarte, puis versez-y la préparation précédente. Glissez au four, pour 35 min.
5. Laissez enfin le gâteau complètement tiédir hors du four. Servez tiède.

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes :

Ingrédients pour la pâte:

– 100 g de farine avec levure incorporée
– 3 pommes râpées
– 150 g de beurre demi-sel fondu
– 90 g de sucre en poudre
– 3 pommes épluchées et coupées en tranches
– 3 œufs
– 10 cl de lait.

Ingrédients pour la Garniture:
– 100 g de beurre
– 2 œufs
– 50 g de sucre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer la base du gâteau en mélangeant œufs, sucre

puis farine, beurre fondu et lait.
3. Ajouter les pommes râpées.
4. Dans un moule à manqué beurré et fariné pas trop grand (le mien fait 22 cm) déposer en rosace la moitié des pommes en tranches.
5. Verser délicatement la pâte à gâteau.
6. Finir en disposant le reste des tranches de pomme en rosace.
7. Enfourner pour environ 25 minutes.
8. Pendant ce temps, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette.
9. Laisser tiédir puis mélanger avec les œufs et le sucre.
10. Sortir le gâteau après 25 mn de cuisson et verser la garniture sur le dessus.
11. Enfourner de nouveau pour 20 minutes environ. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau.
12. Sortir du four et déguster tiède ou froid.

GÂTEAU MOUSSELINE

8 Personnes:

300 g de Sucre extra fin

290 g de farine

200 g d'eau

120 g d'huile de tournesol

6 Œufs

1 Gousse de vanille

Le zeste d'un citron non traité

16 g de Levure chimique

8 g de Crème de tartre

1.c.à.c de Sel

Préparation:

1. Pour préparer le gâteau mousseline, commencer à tamiser la farine dans un bol. Tamiser également la levure et ajouter le sucre extra-fin.

2. Ajouter également le sel et mélanger avec une cuillère pour mélanger les poudres. Prenez les œufs et séparez les jaunes et les blancs dans deux bols différents. Mettez les blancs d'œufs au réfrigérateur.

3. Ajouter de l'eau à température ambiante aux jaunes d'œufs et huile de graines. Ajouter également le zeste râpé d'un citron.

4. Couper une gousse de vanille pour en extraire les graines avec la pointe d'un petit couteau et les ajouter au mélange de jaunes. Battre le mélange au fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse, il n'y aura pas besoin de la fouetter.

5. Versez-le ensuite dans les bols avec les poudres. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeaux, puis mettre de côté.

6. Reprenez les blancs d'œufs froids et versez-les dans le bol d'un batteur électrique, puis actionnez le fouet et commencez à monter les blancs d'œufs. Lorsqu'ils deviennent blancs et mousseux, versez la crème de tartre en la tamisant à l'intérieur et continuez à faire tourner les fouets pendant quelques minutes.

7. Une fois les blancs d'œufs bien montés, en transférer une partie dans la pâte réservée et mélanger rapidement avec une spatule pour diluer le mélange.

8 Ajouter ensuite petit à petit les blancs d’œufs restants en mélangeant toujours à la spatule de haut en bas pour ne pas les démonter.

9. Maintenant que la pâte à gâteau est prête, versez-le délicatement dans le moule à gâteau en mousseline et essayer de répartir la pâte uniformément.

10. Cuire ensuite le gâteau mousseline dans un four statique préchauffé à 160°C pendant environ 60 minutes (pour un four à convection à 150°C pendant 45 à 50 minutes), en plaçant le gâteau dans la partie inférieure du four.

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de fécule de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d’abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de fécule de maïs dans une casserole.

2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu’à ce que le mélange épaississe.
3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d’un film alimentaire et laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l’aide d’un fouet électrique jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d’huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d’amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d’amandes effilées sur le dessus.
8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
11. Le gâteau aux amandes est prêt.

GAUFRES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ

Ingrédients :

– 3 grosses pommes de terre(environ 500g)

– 60 g de farine

– 50 g de beurre

– 1 c à s de persil

– 2 ou 3 feuilles de basilic

– 1 à 2 c à c de jus de citron

– 150 ml de crème fraîche(allégée pour moi)

– 2 gros œufs

– 4 tranches de saumon fumé (environ 150g)

– Sel et Poivre

Préparation :

1. Éplucher, laver et râper les pommes de terre assez finement puis bien égoutter
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec les jaunes d’œufs, la crème fraîche, le beurre fondu, le saumon fumé coupé en petits morceaux puis ajoutez le persil haché, le basilic, le jus de citron et les pommes de terre râpées. Poivrer et saler légèrement
3. Monter les blancs en neige puis ajouter-les délicatement à la préparation
4. Faites chauffer un gaufrier puis versez un peu de pâte sur chaque empreinte
5. Laisser cuire les gaufres pendant environ 10 minutes. En fin de cuisson elles doivent être bien dorées.
6. Vos Gaufres de pommes de terre au saumon fumé sont prêtes !
7. Vous pouvez servir les gaufres avec une tranche de saumon fumé et petite crème fraiche acidulée.