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

Préparation:

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

- 1 yaourt
- 2 pots de yaourts vides remplis de sucre
- 3 pots de yaourt vides remplis de farine
- ½ pot de yaourt vide rempli d »huile
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs

1. Préchauffer le four Th.6 ou à 180°C.
   Dans un saladier, cassez les oeufs entiers
2. Ajoutez 2 pots à yaourt de sucre
3. Mélangez à l’aide d’un fouet.
4. Ajoutez le yaourt nature et mélangez.
5. Ajoutez 1/2 pot à yaourt d’huile et mélangez de nouveau.
6. Ajoutez 3 pots à yaourt de farine, la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.
7. Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez-y la pâte.
   Enfournez 30 minutes à 180°C ou th.6. Le gâteau est cuit si la pointe d’un couteau plantée au centre ressort sèche.

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 AU YAOURT ET MAÏZENA

Ingrédients :

125 g de sucre,
75 g de maïzena
3 œufs,
1 zeste de citron râpé,
1 sachet de sucre vanille,
1 c.s. de sucre glace

Préparation :

1. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre à l’aide d’une fourchette.

2. Arriver à une consistance mousseuse, introduire le yaourt et bien fusionner.

3. Verser la maïzena et remuer jusqu’à obtenir un mélange bien fluide et lisse.

4. Parfumer le mélange avec le râpé de zeste de citron et la vanille selon la préférence.

5. Déverser le mélange dans un moule rond recouvert de papier sulfurisé.

6. Cuire au four préchauffé à 180°C durant 45 mn puis le sortir lorsque la surface atteint une dorure parfaite.

7.Saupoudrer de sucre glace

GÂTEAU AU YAOURT ET PAMPLEMOUSSE

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 200 ml de jus de pamplemousse
- 180 g de sucre
- 125 g de yaourt blanc
- 100 ml d’huile de tournesol
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste de pamplemousse râpée

Préparation :

1. Montez les œufs avec les fouets électriques avec le sucre semoule jusqu’à ce qu’ils soient clairs, gonflés et mousseux. Ajoutez ensuite le zeste râpé du pamplemousse, le yaourt blanc et l’huile de tournesol.
2. Incorporez la farine et la levure préalablement tamisées, en alternant avec le jus de pamplemousse.
3. Lorsque le mélange est bien homogène, versez-le dans le moule à beignet, beurré et décoré.
4. Cuire au four, statique et préchauffé, à 180° pendant 40/45 minutes. Vérifiez la cuisson et retirez-le du four.
5. Laisser refroidir le dessert complètement avant de le renverser du moule et saupoudrer avec du sucre glace.

GÂTEAU AUX AMANDES

Ingrédients :

6 œufs à température ambiante
250 g de sucre en poudre
300 g de poudre d’amande
8 gouttes d’extrait d’amande amère
150 g de beurre pommade (à température ambiante)

Préparation :

Etape 1 :

Préparation du gâteau : préchauffer le four à 170°C.

Etape 2 :

Fouettez les œufs avec le sucre en poudre pendant quelques minutes jusqu’à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Etape 3 :

Ajoutez la poudre d’amande et l’extrait d’amande amère puis fouettez de nouveau.

Etape 4 :

Incorporez le beurre mou et fouettez bien jusqu’à l’obtention d’une pâte parfaitement homogène.

Etape 5 :

Versez l’appareil dans un moule de 20 cm de diamètre préalablement beurré.

Etape 6 :

Enfournez pour 40 mn à 1 heure (le temps de cuisson dépend

vraiment du four) jusqu’à ce le surface du gâteau soit bien dorée (vous pouvez également tester la cuisson en plongeant un couteau fin au cœur du gâteau, celui-ci doit ressortir maculée d’à peine un peu de pâte).

Etape 7 :

Laissez tiédir puis démoulez sur une grille

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
180 g de poudre d’amandes

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.
6. 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 FRAISES ET YAHOURT

Ingrédients

250 gr de farine
3 oeufs
130 gr de cassonade
250 gr de fraises
90 ml d’huile
4 cuillères à soupe de yaourt blanc
le jus de 1 citron bio
1 sachet de levure chimique
sucre glace

Préparation :

- Laver les fraises en retirant la tige, les couper en deux puis les sécher avec du papier absorbant.
- Fouettez les œufs entiers avec la cassonade jusqu’à l’obtention d’un mélange léger et mousseux. Si vous avez un robot, faites-le tourner à pleine vitesse pendant une

dizaine de minutes.

- Ajoutez ensuite le yaourt et l’huile, en continuant à mélanger, mais en gardant la vitesse du robot ou du fouet électrique au minimum. De cette façon, le composé ne se démontera pas.
- Vous pouvez maintenant ajouter le jus de citron tamisé, la farine et la levure chimique en remuant manuellement avec des mouvements ascendants. Vous devrez obtenir un mélange lisse et crémeux, sans grumeaux.
- Prendre un moule à gâteaux avec une charnière, beurré et fariné légèrement, puis versez la moitié du mélange. Déposer la moitié des fraises en surface et recouvrir de l’autre partie de la pâte.
- Enfin, garnissez la surface du gâteau avec les fraises restantes. Saupoudrer de sucre et cuire au four ventilé à 165 ° pendant environ 40 minutes. Ou au four statique à 180 ° pour le même temps environ.
- Retirer du four et laisser le gâteau refroidir très bien avant de le retirer du moule. Saupoudrez le gâteau moelleux aux fraises et au yaourt de sucre glace et c’est prêt.

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.
2. 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.