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 MARBRÉ AU SPÉCULOOS

Ingrédients :

10 personnes

Biscuit :

- 200g de spéculoos
- 30g de poudre de noisettes
- 100g de beurre

Garniture :

- 150g de chocolat noir
- 250g de cream-cheese
- 200g de mascarpone
- 50g de fromage blanc
- 250 ml de crème liquide à 30% de MG
- 3 feuilles de gélatine
- 2 c. à s. d’eau
- 50g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c. d’extrait de vanille

Préparation :

1. Tapisser le fond d’un moule à charnières avec du papier sulfurisé.
2. Torréfier la poudre de noisettes, dans une poêle bien chaude, en prenant soin de mélanger souvent.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.
4. Mixer les spéculoos avec la poudre de noisettes. Mettre dans un récipient.
5. Mélanger le beurre avec les poudres de biscuit et de noisette.
6. Verser le mélange au fond du moule à charnières, bien le répartir régulièrement et presser à l’aide d’un verre.
7. Mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Préparer la garniture:

1. Faire tremper la gélatine 10 minutes dans de l’eau froide.
2. Chauffer l’eau et la gélatine au bain-Marie jusqu’à ce que la gélatine soit dissoute.
3. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie,puis le laisser refroidir.
4. A l’aide d’un batteur, mélanger le cream cheese, le mascarpone, le fromage blanc et le sucre. La consistance doit être crémeuse.
5. Incorporer la gélatine et continuer à battre le tout.
6. Fouetter la crème liquide afin d’obtenir de la crème fouettée bien épaisse.
7. Mélanger cette crème fouettée avec le fromage à l’aide d’une maryse.
8. Séparer cette préparation en deux parties égales, dans deux récipients différents.
9. Dans l’un, ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.
10. Dans l’autre ajouter le sucre vanillé ainsi que

l’extrait de vanille.

Terminer le cheesecake :

1. Verser les deux préparations dans le moule, sur le biscuit, en alternant, puis créer un effet marbré en mélangeant à l’aide d’un couteau.
2. Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
   Servir frais.

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.

GAUFRES MOELLEUSES

Ingrédients:

– 250g de farine
– 40g de sucre

– 1 sachet de levure chimique
– 2 oeufs entier
– 100g de beurre
– 50 cl de lait
– 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans un saladier , mélange le sucre , la levure ,la farine et une pincée de sel .
2. Battez les oeufs à la fourchette dans un petit bol et incorpore les à la farine, en mélangeant bien.
3. Versez un petite partie de ton lait et mélange, Puis incorpore le reste petit à petit pour éviter les grumeaux.
4. Faites fondre le beurre, et mélange le à ta pâte .
5. Faites chauffer ton gaufrier, quand les plaques sont bien chaudes , graisse les (une seul fois suffira)
   Puis cuit tes gaufres 3/4 minutes pour qu'elles soient bien dorées !
6. Servir avec l'accompagnement de votre choix

GELEE DE FLEURS D'HIBISCUS

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

Pour environ 2 pots de 450 g :

100 g de fleurs d'hibiscus séchées (en épicerie exotique)

1 l d'eau

1 sachet de Vitpris

sucre semoule

1. Rincez plusieurs fois les fleurs d’hibiscus à l’eau froide pour les débarrasser d’éventuels résidus de sable ou de terre. Les plonger dans 1 litre d’eau, porter à ébullition et laissez bouillir à couvert environ 15 minutes. On obtient une décoction très foncée.
2. Filtrez ce jus dans une passoire fine éventuellement doublée d’une étamine
3. Pesez le jus obtenu : en général on obtient environ 500 à 600 g de jus. Préparez le même poids de sucre. Si on aime les gelées moins sucrées on peut réduire sans problème à 450 g de sucre pour 600 g de jus. Attention cependant à ne pas diminuer plus car le bissap est par nature très acide.
4. Prélevez 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger au sachet de Vitpris. Versez dans le jus de fleurs d’hibiscus, mélangez au fouet. Portez à ébullition et laisser bouillir 1 minute.

5. Ajoutez le reste du sucre, portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir 3 minutes, pas plus, en écumant les impuretés.

6. Mettre en pots et laisser refroidir, pots retournés. La prise se fera progressivement dans les heures suivantes. Attendre si possible quelques jours avant de consommer.