

Gâteau moelleux à la rhubarbe

Ingrédients

180g de farine
1 belle cc de levure chimique
1 pincée de sel
210g de sucre
100g de beurre
1 oeuf
1/2 cc d'extrait de vanille
125 mL de lait
200g de rhubarbe (+ 1cs de sucre)

Déroulement

Beurrer le moule à tarte d'environ 25 cm de diamètre et préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, la levure et le sel d'un côté.

De l'autre, fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir une crème qui blanchisse. Ajoutez-y l'œuf, la vanille, et mélangez de nouveau.

Ajoutez le mélange farine-levure-sel puis le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Versez cette pâte dans le moule.

Épluchez la rhubarbe et coupez -la en morceaux de 5 cm.

Disposez en cercle les branches de rhubarbe dans la pâte et saupoudrez le tout d'un peu de sucre.

Enfournez 10 minutes à 180°C, puis baisser la température à 150°C et laisser cuire 40 minutes environ.

Version Thermomix

Beurre+ sucre dans le bol, 2mn/37°/vit2

Ajouter œuf, vanille, farine, levure, sel, lait
2mn/Vit3,5

Gateau nature moelleux

Ingrédients

2 œufs
160 g de farine
160 g de sucre
50 g de beurre
15 cl de lait
1 sachet de levure chimique

Déroulement

Voici comment faire un gâteau nature moelleux simple et rapide.
Préchauffez le four à 160°C . Beurrez et farinez un moule à manqué.

Cassez les œ

ufs et séparez les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine, la levure chimique, le lait et le beurre fondu.

Montez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les en délicatesse dans la pâte.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 10 minutes.

Augmentez la température du four à 180°C et laissez cuire encore 15 minutes.

Surveillez la cuisson vérifiez si le gâteau est prêt en introduisant la lame d'un couteau dans la pâte (le gâteau est prêt lorsque la lame ressort sèche).

Cake banane et caramel au beurre salé

Ingrédients

200 g Farine

2 Bananes bien mûres

4 Oeufs

140 g

Beurre demi-sel fondu

100 g Crème de caramel au beurre salé (Type Salidou)

80 g Sucre

1 sachet Levure chimique

Déroulement

Commencez cette recette de cake banane & caramel au beurre salé en préchauffant le four à 170 °C. Fouettez les oeufs avec le sucre et le caramel au beurre salé. Ajoutez une banane mixée en purée et versez le beurre fondu. Mélangez.

Ajoutez la levure à la farine et incorporez-les au reste de la préparation afin d'obtenir un mélange lisse et sans grumeau. Versez l'appareil dans un moule à cake beurré et chemisé avec du papier cuisson.

Découpez la deuxième banane en rondelles et déposez-les sur le dessus du cake.

Enfournez pendant 30 min. Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake, elle doit ressortir sèche.

Faites chauffer le nappage dans une casserole et, une fois liquide, nappez votre cake démoulé et refroidi.

•