

Gâteau à la crème fraîche et au citron

Ingrédients

16 g de levure chimique
150 g de farine
3 œufs
50 g de maïzena
20 cl de crème fraîche
5 cl de jus de citron
Zeste râpé de citron
Essence de vanille
Sucre glace

Déroulement

Préchauffer le four à 180 degrés.
Dans un grand bol, battre les œufs entiers avec le sel et le sucre pendant 15 minutes.
Mélanger la farine avec la maïzena et la levure dans un autre bol.
Les ajouter aux œufs, par cuillerées, en continuant à battre.
Verser la crème, toujours en mélangeant au batteur.
Aromatiser du zeste de citron.
Ajouter le jus d'agrumes.
Remuer le tout avec une spatule.
Ajouter également l'extrait de vanille.
Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
La verser dans un moule de 24 cm beurré et fariné.
Enfourner pour 50 minutes.
Démouler à froid et saupoudrer de sucre glace.

PAIN D'ÉPICES TRÈS MOELLEUX

Ingrédients (8 à 10 pers)

100 ml de lait ou de crème fraîche Liquide entière
50 ml de café fort
2 clous de girofle
90g de beurre
80g de sucre vergeoise
180g de miel
1 œuf
75g de farine
75g de farine de seigle ou farine de blé noir
1 pincée de sel
2 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à café de cannelle moulue
1/2 c. à café de gingembre moulu

Déroulement

Faire chauffer le lait avec le café. Lorsque le mélange est chaud mais pas bouillonnant, y faire infuser les clous de girofle. Réserver.

Dans une casserole, faire fondre ensemble le beurre, le sucre et le miel. Laisser tiédir pendant 2 minutes, puis ajouter l'œuf en mélangeant vivement pour éviter qu'il ne cuise. Dans un saladier, mélanger les farines, le sel, le bicarbonate de soude et les épices. Incorporer le mélange beurre-miel au mélange de farine, puis verser le mélange lait-café petit à petit en mélangeant bien.

Placer au réfrigérateur et laisser reposer pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 170°C et beurrer un moule à cake de 24 x 10 cm.

Lorsque la pâte a bien reposé, enfourner pendant 40 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Version Thermomix

Lait et les épices, 2mn/60°/Vit1

Laisser infuser 5mn. Ajouter le beurre, sucre et miel 5mn/70°/Vit2

Ajouter farine, café, l'œuf, bicarbonate et sel.1mn/VIT 4.