

Sortie Concarneau 15 juin 2023

Cake antillais

Ingrédients (6 pers)

3 œufs
180g de noix coco fraîche
20g de beurre
1 yaourt nature ou coco
130g de sucre+ 1 C à S de sucre roux
200g de farine
1 levure
2 C à S de confiture mangue ou ananas
10cl(100g) huile arachide
1 C à S de cannelle
2cl(20g) de rhum

Déroulement

Préchauffer le four 170°
Éliminer la peau brune et râpez la chair au robot
Mélanger la farine et levure.
Battre au fouet œufs et sucre.
Ajouter le yaourt, la farine, puis l'huile, confiture, coco, cannelle et le rhum.
Verser dans un moule beurré, saupoudrer du sucre roux et four 45 à 50mn

Crumble-cake aux framboises et à la crème

Ingrédients

Gâteau

40g de beurre mou
100g de crème fraîche entière
120g de sucre
3œufs
200g de farine
Levure chimique-sel
200g de framboises fraîches ou congelées

Crème

60g de farine
50g de beurre découpé en dés
40g de sucre

Déroulement

Battre le beurre avec la crème et le sucre.
Ajouter les œufs 1 par 1, la farine, levure et sel
Verser dans un moule à cake beurré, ajouter les framboises
Chauffer le four à 160°
Mélanger du bout des doigts les 3 ingrédients de la crème, émietter sur le dessus du gâteau

Enfourner 55mn

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

Gâteau au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir à 52% de cacao
125 g de beurre doux (ou demi-sel pour les gourmands)
100 g de farine de blé T65
1 sachet de levure chimique (10 g)
4 gros oeufs bio
200 g de sucre en poudre (ou plutôt 150 g d'après les commentaires)
1 pincée de sel

Déroulement

Cuisson : 30 min

Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites-les fondre en bain-marie jusqu'à avoir un mélange homogène. Retirez du feu.

Ajoutez la farine et la levure tamisées dans le chocolat fondu.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Puis ajoutez la préparation au chocolat.

Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement dans la préparation au chocolat.

Versez ce mélange dans un moule « a manqué » recouvert de papier sulfurisé (24 à 26 cm de diamètre).

Faites cuire environ 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C. Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Laissez bien refroidir le gâteau au chocolat avant de démouler.