

Gâteau au potiron et à la pomme

Ingrédients

1 pomme
800 g de potiron
50 g de beurre
1 cc de cannelle en poudre
80 g de raisins secs
1 verre d'eau de fleur d'oranger
150 g de farine de blé
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1 cs d'huile d'olive
150 g de sucre en poudre

Déroulement

1 Faites gonfler des raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger.
Pour la purée de potiron : coupez le potiron en cubes, faites-les fondre doucement dans une casserole avec le beurre, à couvert. Ajoutez éventuellement un peu d'eau si ça accroche. Assaisonnez avec la cannelle. Ecrasez régulièrement à la fourchette. Quand tous les morceaux sont fondus, le potiron a dû rejeter de l'eau. Asséchez la purée en découvrant la casserole et augmentant le feu. Mélangez vigoureusement.
Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Coupez la pomme en petits cubes.
Quand la purée a tiédi, ajoutez-y les morceaux de pomme, l'huile et les raisins secs. Remuez délicatement avec une spatule.
Incorporez les œufs.
Mélangez bien, puis ajoutez progressivement la farine, le sucre et la levure.
Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte. Faites cuire au four pendant 40 minutes.
A déguster tiède ou froid.

Moelleux rhubarbe, griottes et amandes

Ingrédients

100 g de rhubarbe en morceaux (ou plus)
80 g de griottes
90 g de beurre pommade
125 g de sucre
125 g de poudre d'amande
3 c à s de farine (ou 70 g de maïzena)
2 œufs
1 c à c de levure chimique
1 pincée de sel

Déroulement

Crémer le beurre et le sucre ensemble. Ajouter les œufs et bien mélanger. Incorporer la farine, la pincée de sel, la poudre d'amande et la levure chimique. Enfin ajouter la rhubarbe, et verser dans un moule (à cake, ou à génoise ou à kougloff). Parsemer de griottes. Cuire entre 45 et 60 mn selon la taille à 180°C. Laisser complètement refroidir avec de démouler.

Gâteau choco, coco, courgette

Ingrédients

180 g de courgette bio
200 g de chocolat noir + 100 g pour le glaçage
3 oeufs
60 g de sucre
6 cl d'huile d'olive
30 g de farine au choix (avec ou sans gluten)
10 cl de crème végétale (avoine, soja amande)
30 g de noix de coco râpée
1 pincée de fleur de sel

Déroulement

Faites fondre 200 g de chocolat au bain-marie. Préchauffez le four à 160°/th. 5-6 en mode chaleur tournante. Rincez et coupez les extrémités de la courgette, râpez-la finement. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs avec la moitié du sucre pour obtenir une neige ferme. Faites blanchir les jaunes avec le reste du sucre au fouet, ajoutez le chocolat fondu, l'huile, la courgette râpée et la farine en mélangeant bien entre chaque ajout, puis ajoutez délicatement les blancs en neige et la fleur de sel.

Huilez et farinez un moule à gâteau de 25 à 30 cm. Versez la pâte dans le moule, enfournez 20 mn. Laissez-le refroidir avant de le démouler.

Faites chauffer la crème végétale jusqu'à ce qu'elle frémisses et arrêtez la cuisson. Ajoutez 100 g de chocolat haché dans la crème chaude. Laissez reposer 10 mn et mélangez. Nappez le gâteau de ce glaçage et saupoudrez légèrement de noix de coco râpée. Servez le gâteau à température ambiante. Il se conserve 2 jours au réfrigérateur.