

GÂTEAU AUX FRUITS D'HIVER ET AU MIEL

Ingrédients

3 œufs
350g de farine
175g de sucre
120ml de lait entier
100ml d'huile
½ c à café de cannelle-Gingembre-curcuma
1 pomme-1 poire
30g de raisins secs
30g de cerneaux de noix ou noisettes
30g amandes
25g de miel liquide
1 sachet de levure chimique

Déroulement

Mettre les noix, les amandes et les noisettes dans le bol du mixeur et mixer sans rechercher une consistance trop fine.

Dans un bol, ajouter les raisins secs et recouvrir d'eau tiède. Laisser tremper.

Dans un autre bol, ajouter les œufs et le sucre. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Ajouter ensuite l'huile et le lait. Remuer de nouveau.

Enfin, incorporer petit à petit la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajouter la levure et les épices (curcuma, cannelle et gingembre). Mélanger de nouveau.

Laver, peler et couper la pomme et la poire en petits morceaux. Incorporer à la pâte.

Ajouter 1/3 de fruits secs (noix, noisettes, amandes) broyés. Égoutter et presser légèrement les raisins secs.

Ajouter 1/3 des raisins secs à la pâte. Mélanger de nouveau.

Munir un moule rectangulaire 20 sur 35 cm de papier sulfurisé. Beurrer et fariner légèrement.

Verser la pâte et niveler la surface à la spatule.

Saupoudrer le gâteau avec 1/3 de fruits secs et 1/3 de raisins secs.

Verser le miel uniformément sur le dessus.

Préchauffer à 180° C.

Enfourner durant environ 35 min, puis couvrir le gâteau avec du papier aluminium durant les 10 dernières minutes.

Sortir et laisser refroidir complètement.

Saupoudrer de sucre glace et garnir avec le 1/3 de fruits secs hachés et de raisins secs restant.

Gateau à la noix de coco, facile, léger

Ingrédients

120 g de noix de coco râpée + un peu pour le dessus

3 œufs

100 g de sucre

100 g de maïzena

300 g de lait demi écrémé

30 g d'huile de tournesol

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé Commencer par préchauffer le four à 180°

Déroulement

Version Thermomix

- Mettre tous les ingrédients dans le bol, mixer 1 minute vitesse 5.
- Préparer un moule rond ou pas, mettre du papier cuisson au fond
- Verser la préparation du bol dans le moule.
- Cuire 35 minutes (environ à surveiller)
- Laisser refroidir puis saupoudrer de noix de coco pour finir.

Version manuelle

- dans un saladier, mélanger d'abord les oeufs et le sucre bien fouetter
- ajouter ensuite la Maizena, la noix de coco, la levure et terminer par l'huile et le lait
- bien mélanger et enfourner 35 mn