

Cake aux pommes

Ingrédients

1 citron jaune non traité, zeste et jus
225 g de sucre en poudre
3 œufs
1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
80 g de crème fraîche épaisse, 30% m.g. min.
140 g de farine de blé
½ sachet de levure chimique
50 g de beurre fondu, et un peu pour le moule
20 g de calvados
3 pommes, coupées en morceaux (450 g env.)

Déroulement

Version Thermomix

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser un moule à cake (25 x 10 cm) de papier cuisson et réserver.

Zester et presser le citron, réserver le jus.

Mettre le zeste du citron et 50 g de sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10.

Ajouter les 175 g de sucre restants et les œufs, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.

Ajouter le sel, la crème fraîche, le jus du citron, la farine, la levure chimique, le beurre fondu et le calvados, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.

Ajouter les pommes et mélanger 20 sec/□/vitesse 2.

Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 55 minutes à 180°C.

Laisser refroidir complètement avant de démouler et de servir.

Version classique

Zester les citrons et les mixer, mettre zestes et 50g sucre, batteur 1mn.

Ajouter le reste de sucre, les œufs et batteur 1mn.

Sel, crème, jus de citron, farine, levure et calvados, fouettez énergiquement avec cuil.en bois 2mn.

Biscuit roulé aux fruits rouges

Ingrédients

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
60 g de farine de blé
50 g de sirop d'agave
3 jaunes d'œufs
30 g de lait entier
1 c. à café de vanille en poudre
le zeste d'un citron jaune
1 pot de confiture de fraises, allégée en sucre
1 c. à soupe de noix de coco râpée
6 fraises

Déroulement

Version Thermomix

Dans le bol, mettre les blancs d'œufs avec le sel, insérer le fouet et monter en neige 5 min/vitesse 4. Retirer le fouet et réserver.

Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5). Dans le bol rincé et essuyé, mettre la farine, le sirop d'agave, les jaunes d'œufs, le lait, la vanille et le zeste. Mélanger 20 sec/vitesse 4. Verser la pâte dans un saladier et y incorporer délicatement les blancs en neige.

Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson et enfourner pour 15 min. Dès que la pâte commence à colorer, la sortir du four.

Placer un torchon propre et humide sur le plan de travail et retourner le biscuit dessus. Retirer le papier cuisson délicatement.

Garnir le biscuit de confiture en l'étalant avec une cuillère, puis le rouler à l'aide du torchon. Décorer de noix de coco râpée et de fraises, puis réserver au réfrigérateur 1 h au moins avant de servir.

Version classique

Séparer blancs des jaunes

Monter les blancs avec pincée de sel et réserver

Fouetter au batteur électrique, jaunes, sirop d'agave, dès que le mélange blanchi, ajouter le lait, la farine, vanille et zeste

Mélanger délicatement la préparation et les blancs

Suite comme ci-dessus.