

Cake à la crème fraîche au citron

Ingrédients

75 g de crème fraîche épaisse à 30 %
70 g de beurre pommade
125 g œufs 2 œufs
140 g de sucre
8 g de sucre vanillé
145 g de farine T55
1 cuillère à café de levure chimique 5 g
1 bonne pincée de sel 3 g
Zeste d'un citron jaune
Jus d'un citron

Déroulement

Dans un grand saladier ou dans le bol du robot pâtissier à l'aide de la feuille, mélanger les œufs entiers, le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron.

Incorporer ensuite le beurre mou, le sel et mélanger encore pour incorporer le tout.

Ajouter la crème fraîche épaisse et le jus de citron et continuer de mélanger avec la feuille ou à l'aide d'un fouet manuel.

Ajouter la farine, la levure chimique puis mélanger encore jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Beurrer et fariner un moule à cake et verser la pâte dedans.

Enfourner 30 à 40 minutes à 160°C. En fin de cuisson, planter la lame d'un couteau et regarder si elle ressort bien sèche.

Démouler sur une grille et laisser complètement refroidir avant de le déguster.

Notes

Pour garder intacte la texture et la saveur du cake au citron et crème fraîche, il est important de conserver le gâteau dans une cloche à gâteau ou dans une boîte bien fermée pour le protéger de l'air et réserver le dans un endroit frais et sec.

Il se conserve à température ambiante pendant 3 à 5 jours.

Cake banane amande et chocolat

Ingrédients

220 g de farine de blé T80 ou T55
60 g de poudre d'amandes
150 g de sucre cassonade
3 œufs
115 g d'huile de tournesol
250 ml de lait mélangé à une cuillère à soupe de vinaigre blanc ou de jus de citron lait fermenté maison
10 g de levure chimique
3 g de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de poudre de vanille
1 bonne pincée de sel

3 bananes bien mûres écrasées
80 g de chocolat noir haché grossièrement
80 g de noix de pécan torréfiées et concassées grossièrement
80 g de nougat à la banane optionnel, coupé en petits morceaux

Déroulement

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Beurrez et farinez un moule.

Préparez le lait fermenté : Mélangez le lait avec le vinaigre ou le jus de citron, laissez reposer 10 minutes.

Mélangez dans un bol, la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la vanille et le sel.

Mélangez dans un bol, les œufs avec le sucre et les bananes écrasées, fouettez bien puis ajoutez le lait fermenté et l'huile.

Incorporez progressivement les ingrédients secs dans les humides (la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la vanille et le sel) en remuant délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez les morceaux de chocolat, les noix de pécan et, si souhaité, le nougat à la

banane. Mélangez légèrement pour bien répartir.

Versez la pâte dans le moule préparé, lissez la surface et enfournez pendant 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec un cure-dent : il doit ressortir propre.

Laissez le gâteau tiédir dans le moule 10 minutes avant de le démouler sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.

Langues de chat à la vanille

Ingrédients

100 g de sucre en poudre
200 g de beurre coupé en morceaux
3 blancs d'œufs
200 g de farine de blé
½ gousse de vanille égrainée

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.

Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10.

Ajouter le beurre, les blancs d'œufs, la farine et les graines de vanille, puis mixer 30 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte dans une poche à douille unie, puis pocher des traits réguliers sur les plaques préparées. Enfourner et cuire 10-12 minutes à 180°C. Les langues doivent être dorées sur les côtés et encore blanches au milieu.

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Laisser refroidir à température ambiante, puis déguster ou réserver dans une boîte hermétique.

Amaretti à la pistache

Ingrédients

2 blanc d'oeuf
1 c à soupe de pâte de pistache
150g amande en poudre
50g Pistaches mixées en poudre
180g sucre en poudre
2 c à soupe de sucre glace
Sel

Déroulement

Mélangez la poudre de pistache et la poudre d'amande. Ajoutez le sucre et le sel. Incorporez les blancs d'oeuf et la pâte de pistache. Mélangez bien puis filmez la pâte et laissez-la reposer au frais pendant 30 min.

Préchauffez le four à 160 °C. Formez des boules avec la pâte et disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Aplatissez-les légèrement et saupoudrez-les de sucre glace.

Enfournez les biscuits pour 15 min.