

PAIN D'ÉPICES TRÈS MOELLEUX

Ingrédients (8 à 10 pers)

100 ml de lait
50 ml de café fort ou remplacer par 50 de lait
2 clous de girofle
90g de beurre
80g de sucre vergeoise
180g de miel
1 œuf
75g de farine
75g de farine de seigle ou farine complète (T80 ou 110)
1 pincée de sel
2 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à café de cannelle moulue
1/2 c. à café de gingembre moulu

Déroulement

Faire chauffer le lait avec le café. Lorsque le mélange est chaud mais pas bouillonnant, y faire infuser les clous de girofle. Réserver.

Dans une casserole, faire fondre ensemble le beurre, le sucre et le miel. Laisser tiédir pendant 2 minutes, puis ajouter l'œuf en mélangeant vivement pour éviter qu'il ne cuise.

Dans un saladier, mélanger les farines, le sel, le bicarbonate de soude et les épices.

Incorporer le mélange beurre-miel au mélange de farine, puis verser le mélange lait-café petit à petit en mélangeant bien.

Placer au réfrigérateur et laisser reposer pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 170°C et beurrer un moule à cake de 24 x 10 cm.

Lorsque la pâte a bien reposé, enfourner pendant 40 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Version Thermomix

Lait et les épices, 2mn/60°/Vit1

Laisser infuser 5mn. Ajouter le beurre, sucre et miel 5mn/70°/Vit2

Ajouter farine, café, l'œuf, bicarbonate et sel. 1mn/VIT 4.

Gâteau à l'orange de la Mère Blanc

Ingrédients

2 oranges à jus

150 g de beurre
150 g de sucre
115 g de farine
115 g de sucre glace
2 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe de Kirsch

Déroulement

Préchauffer le four à 210°C (Th 7) puis beurre et fariner le moule à gâteau (nous avons utilisé un moule à cake).

Zester les oranges, puis hacher finement. Presser ensuite une orange.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis hors du feu, ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter le jus de l'orange pressée, puis les œufs un par un. Ajouter la farine préalablement tamisée, la levure et la quasi-intégralité des zestes (garder une cuillère à soupe pour le dressage). Bien mélanger pour obtenir un mélange lisse.

Verser la pâte dans le moule et enfourner à 210°C pendant 10 minutes, baisser ensuite la température du four à 180°C (Th 6) et laisser cuire encore 20 minutes.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir 5 à 10 minutes, démouler et transférer sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant le jus de l'orange, le sucre glace et le kirsch.

Une fois le gâteau refroidit, verser le glaçage sur le dessus et côtés du gâteau. Saupoudrer de zeste d'orange et laisser sécher pendant une trentaine de minutes avant le service.

Jus de pomme chaud Bain des pingouins

Pour 4 litres

4 litres de bon jus de pomme
2 oranges coupées en rondelles
1 citron coupé en rondelles
Cannelle
Sucre blanc 80g
Sucre roux 80g
Mélanger le tout, porter à frémissement en 2 fois sur 2 jours
Surtout pas d'ébullition

Vin chaud

Ingrédients

1 litre de Merlot rouge
250g eau du robinet
1 orange avec le zeste
175g de sucre roux
Les épices avec main très douce

Déroulement

Mettre en cuisson la veille avec les zestes et épices 20mn feu doux
Le jour 30mn avec fruits
Il ne doit jamais bouillir
Les petits plus restent bien gardés