

Pâtes, crème de butternut, champignons et noix

Ingrédients

500g de pâtes courtes
1/4 de butternut
300ml de crème
500g de champignons (bruns de préférence)
Une poignée de noix
Une càs de fromage type Philadelphia ou de mascarpone
Un cube de bouillon de poule sel, poivre, paprika fumé ou piment
Huile d'olive
Une noix de beurre

Déroulement

Couper le butternut en petits cubes d'un ou deux centimètres et le faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive
Laisser colorer légèrement
Faire cuire vos pâtes bien al dente (+- 2 min de moins que l'indication sur le paquet)
Pendant ce temps, faire revenir les champignons finement tranchés dans un peu de beurre
Une fois que le butternut devient tendre, ajouter 200ml de crème (je préfère que vous en rajoutiez que d'en mettre trop)
Ajouter le cube de bouillon et laisser mijoter à feu doux quelques minutes
Mixer le butternut avec la crème et la cuillère de mascarpone ou de fromage frais, si la texture est épaisse, ajouter de la crème jusqu'à ce que la texture soit plus liquide mais avec un peu de tenue
Rectifier l'assaisonnement de la crème
Disposer les pâtes cuites dans une sauteuse avec la crème et faire revenir le tout durant quelques minutes
Servir dans des assiettes creuses et disposer les champignons sur les pâtes ainsi que les noix grossièrement hachées
Vous pouvez ajouter du parmesan.

Gâteau Renversé à l'Ananas

Ingrédients

1 ananas de taille moyenne
½ tasse de miel
3 œufs
150 grammes de farine

3 cuillères à soupe d'huile de coco
4 cuillères à soupe de sirop d'érable
1 sachet de levure chimique
1 tasse de jus d'ananas

Déroulement

Découvrez la manière de préparer ce gâteau renversé à l'ananas sans sucre en suivant ces étapes simples :

Versez le miel dans un moule à cake, en veillant à le répartir uniformément.

Épluchez et lavez l'ananas, coupez-le en tranches et disposez-les sur le miel dans le moule.

Mélangez sirop d'érable et huile de coco, puis ajoutez progressivement les œufs tout en continuant à mélanger.

Dans un autre récipient, mélangez la levure chimique et la farine, puis incorporez-les au mélange d'œufs. Ajoutez éventuellement des morceaux d'ananas à la pâte.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire au four à feu moyen pendant 30 minutes.

Vérifiez la cuisson avec un cure-dent ; s'il ressort sec, éteignez le four.

Démoulez le gâteau en renversant le moule, laissez refroidir, puis versez le jus d'ananas pour encore plus de saveur.

Continuez à suivre pour plus de détails sur les conseils et astuces, ainsi que des suggestions pour accompagner ce délice.

Erreurs à Éviter :

Lors de la préparation du gâteau renversé à l'ananas sans sucre, certaines erreurs peuvent compromettre le résultat final. Voici quelques pièges courants à éviter pour garantir un dessert délicieux :

Trop de miel : Bien que le miel soit un édulcorant naturel, trop en mettre peut rendre le gâteau excessivement sucré. Respectez les proportions recommandées dans la recette pour obtenir un équilibre parfait de saveurs.

Tranches d'ananas trop épaisses :

Des tranches d'ananas trop épaisses peuvent rendre la texture du gâteau inégale. Veillez à les couper finement et uniformément pour une cuisson homogène.

Surcuisson : Cuire le gâteau trop longtemps peut le rendre sec. Surveillez attentivement le temps de cuisson et vérifiez la texture à l'aide d'un cure-dent pour éviter cette erreur.

Ne pas laisser refroidir suffisamment : Démouler le gâteau trop rapidement peut le briser ou compromettre sa texture. Laissez-le refroidir dans le moule pendant quelques minutes avant de le renverser sur une grille.

Oublier le jus d'ananas : Le jus d'ananas ajoute une touche supplémentaire de saveur et d'humidité au gâteau. Ne négligez pas cette étape finale pour une expérience gustative optimale.