

Marche Printemps

Brownie

Ingrédients

3 œufs
120 gr de cassonade
100 gr de sucre
90 gr de chocolat noir à 60% de cacao minimum
150 gr de beurre
40 gr de farine
10 gr de cacao en poudre amer
Noix, noix de Pécan, de macadamia pour décorer

Déroulement

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec les sucres.

Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W en remuant de temps en temps). Incorporer au mélange œufs/sucre. Ajouter le cacao et la farine tamisés. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de diamètre.

Parsemer de noix ou autre et enfourner pendant 20 à 25 minutes.

Brownies au citron

Ingrédients

125 g Farine tout usage
150 g Sucre blanc
1/4 cuillère à café Sel
115 g Beurre non salé ramolli
2 gros Œufs
2 cuillères à soupe Zeste de citron
2 cuillères à soupe Jus de citron
1/2 cuillère à café Extrait de vanille
Pour le glaçage
60 g Sucre glace
1 cuillère à soupe Jus de citron
1 cuillère à café Zeste de citron

Déroulement

Préchauffez le four à 175°C. Tapissez un moule de 20x20 cm de papier sulfurisé.

Dans un grand bol, battez ensemble le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.

Ajoutez les œufs un par un, en battant bien après chaque ajout.

Incorporez le jus de citron, le zeste et l'extrait de vanille.

Ajoutez la farine et le sel en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tout juste combinés. Ne pas trop mélanger.

Versez la pâte dans le moule préparé et lissez uniformément avec une spatule. Faites cuire pendant 22 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

Laissez les brownies refroidir complètement dans le moule.

Pour le glaçage, fouettez ensemble le sucre glace, le jus de citron et le zeste jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Étalez le glaçage uniformément sur les brownies refroidis. Réfrigérez pendant 15 minutes avant de découper en carrés pour des bords nets.

Ingrédients

3 œufs

120 gr de cassonade

100 gr de sucre

90 gr de chocolat noir à 60% de cacao minimum

150 gr de beurre

40 gr de farine

10 gr de cacao en poudre amer

Noix, noix de Pécan, de macadamia pour décorer

Déroulement

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec les sucres.

Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W en remuant de temps en temps). Incorporer au mélange œufs/sucre. Ajouter le cacao et la farine tamisés. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de diamètre.

Parsemer de noix ou autre et enfourner pendant 20 à 25 minutes.

Laisser refroidir

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.

Citronnade

Ingrédients

Pour 1 litre

2 citrons jaunes coupés en 2

1 orange coupée en deux

10g de sucre

1 l d'eau

Déroulement

Tout dans le Thermomix

3 secondes/Vit 9,5

Une fois terminé

Poser le panier passoire, filtrer, déguster.