

Carrot Cakes sans gluten

Ingrédients

Gâteau

145g poudre d'amande
40 g de Maïzena
1 c à c de levure
1 c à c de cannelle
½ c à c de gingembre moulu
170g de carottes
3 œufs
150g de sucre en poudre
Zeste d'orange (1/2)
3 c à café de jus d'orange frais
35g de noix de Pécan

Glaçage

2 c à s de sucre glace
1 c à café de jus de citron
2 c à café d'eau

Déroulement

Préchauffer le four à 175°, Beurrer un moule et fariner.

Si silicone, inutile

Mélanger tous les ingrédients solides et réserver.

Râper les carottes finement et réserver avec jus d'orange et les zestes.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'au blanchiment.

Battre les blancs en neige et incorporer délicatement.

Verser dans le moule ou dans plusieurs empreintes.

Cuisson 40 à 50mn pour le moule, 25 à 30mn pour les individuels

Bien attendre le refroidissement pour le glaçage après mélange énergique des 3 ingrédients

2-Gâteau au chocolat et whiskey

Ingrédients

Gâteau

150 grammes de farine
130 grammes de sucre
200 grammes de chocolat
10 centilitres de lait ou lait d'amande
10 centilitres de whiskey
5 centilitres d'huile de tournesol
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Nappage

100 grammes de sucre glace

100 grammes de chocolat

25 grammes de beurre ou margarine

60 grammes de lait ou lait d'amande

15 grammes d'huile de tournesol

De l'extrait de café

Déroulement

Préchauffez votre four à 190°C.

Versez l'huile, le sucre et les jaunes d'œufs dans un récipient. Mixez jusqu'à obtenir une préparation mousseuse.

Ajoutez la farine (tamisée si possible, pour éviter les grumeaux), le lait, le sucre vanillé, la levure, le chocolat fondu et le whiskey.

Mélangez pour former une pâte bien lisse.

Dans un autre plat, battez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez progressivement les blancs en neige à la pâte, en mélangeant délicatement.

Beurrez votre moule et versez la préparation.

Enfournez pour 50 minutes en vérifiant la cuisson régulièrement. Si

le dessus cuit un peu trop vite, recouvrez d'une feuille d'aluminium.

Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler, puis attendez que le gâteau soit froid pour réaliser le nappage.

Nappage

Faites fondre le chocolat avec la matière grasse et le lait.

Tamisez le sucre glace et ajoutez-le à la préparation en mélangeant vigoureusement. Dosez l'extrait de café en fonction de vos goûts (commencez par quelques gouttes, l'extrait de café peut être très fort).

Étalez le nappage sur le gâteau à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère à soupe.

3-Guinness Cake

Ingrédients

Gâteau

170 ml de Guinness

270 g de farine

3 œufs

150 g de beurre

150 g de sucre roux

100 g de raisins secs blonds

100 g de raisins secs bruns

4 g de cannelle

2 g de muscade

1 sachet de levure chimique (11 g)

1 zeste d'orange

Glaçage

150 g de cream cheese

125 g de crème
30 g de sucre glace

Déroulement

Préparez la pâte.

Prenez un grand saladier et fouettez le beurre légèrement ramolli avec le sucre.

Ajoutez les œufs et fouettez.

Ajoutez ensuite la farine, la levure, la cannelle et la muscade.

Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez la Guinness, le zeste d'orange et les raisins.

Préchauffez votre four à 170 degrés.

Faites cuire.

Versez la préparation dans un moule bien beurré.

Enfournez 1H20 à 170°C.

Laissez-le refroidir à la sortie du four.

Préparez le glaçage.

Fouettez le cheese cream et la crème.

Quand le mélange est bien monté, versez le sucre glace.

Fouettez et étalez ce mélange sur le gâteau.

4-Gâteau aux pommes irlandais

Ingrédients

2 grosses pommes

200 g de farine

90 g de beurre

60 g de sucre de canne vanillé

10 cl de lait

1 gros œuf

1 ou 2 cs de sucre de canne

Cannelle (1 pointe de couteau)

5 g de bicarbonate de soude

Déroulement

Épluchez les pommes et coupez-les en dés.

Préchauffez le four à 180°.

Dans un bol mélangeur, mélangez la farine tamisée avec le bicarbonate, le sucre et le beurre froid en morceaux jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.

Battez l'œuf avec le lait légèrement tiédi.

Versez dans la farine/beurre et mélangez rapidement.

Versez les pommes et avec une spatule, intégrez-les dans la pâte.

Versez la pâte dans un moule en silicone ou beurré de 18 à 20 cm de diamètre.

Saupoudrez de cannelle et de sucre de canne.

Enfournez 30 minutes.