

Cake aux poivrons et chorizo

Ingrédients

Farine 200 g
Œuf 3
Levure 1 sachet
Lait 10 cl
Huile d'olive 2 c à s
Ail 1 gousse
Chorizo 100 g
Poivron (rouge, jaune et vert) 300 g

Déroulement

Mélanger les œufs avec la farine et la levure. Ajouter le lait et l'huile et bien mélanger. Presser la gousse d'ail et l'ajouter à la préparation. Ajouter les garnitures à la préparation et bien mélanger. Verser dans 6 moules individuels ou un moule à cake et cuire à 180°C pendant 35 min (50 min pour un gros cake)

Cake sarrasin Lardons, fromage, oignon, pruneaux

Ingrédients

110g de farine de sarrasin
100g de fécule de maïs
1 sachet de levure chimique
4 œufs
15cl de lait
15cl d'huile neutre
125g de fromage râpé
200g de lard fumé
1 oignon
16 pruneaux dénoyautés
S-P

Déroulement

Tailler le lard en dés
Les verser dans une casserole, couvrir d'eau froide et porter à ébullition une mn. Egoutter, rincer et réserver. Couper l'oignon en petits dés.
Hacher grossièrement les pruneaux au couteau.
Dans un saladier, battre les œufs avec le lait et l'huile. Incorporer la farine, fécule et levure.
Ajouter le fromage, lard, l'oignon et les pruneaux, sel et poivre.
Mélanger et verser dans un moule à cake. Enfourner 45mn à 180°

CAKE À LA BANANE & au rhum

Ingrédients

Moule à cake de 24 cm :
80 g de beurre mou
100 g de sucre blond de canne
2 gros œufs

3 c. à soupe de rhum brun
100 g de farine blanche
100 g de farine de maïs
1 c. à café de poudre à lever
125 g de yaourt grec
2 bananes bien mûres

Déroulement

Beurrer et fariner le moule
Faites chauffer le four à 160°
Mélanger les farines et levure. Peler et écraser les bananes.
Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer les œufs 1/1. Ajouter yaourt, bananes, rhum et mélanger.
Terminer en versant les farines et levure, Cuisson 50mn

Gâteau aux pommes fondant et moelleux Bernadette

Ingrédients

6 pommes petites ou 3 grosses
10 c-à-soupe farine
6 c-à-soupe sucre
4 c-à-soupe huile
6 c-à-soupe lait
1 sachet de levure chimique
2 oeufs
1 pincée de sel

Garniture :

4 c-à-soupe sucre
4 c-à-soupe rhum ambre que j'ai remplacé par du jus de pomme
50 g beurre salé demi-sel pour moi
50 g amandes effilées

Déroulement

Préchauffer le four à 180 C (350 F), beurrer et fariner un moule à gâteau ou un moule à charnière. Réserver.
Éplucher les pommes et les couper en lamelle ou en petits cubes et les arroser de jus de citron (afin qu'elles ne noircissent pas)
Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, sucre et sel.
Ajouter ensuite les ingrédients liquides : œuf, lait et huile.
Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
Incorporer les pommes, verser dans le moule (j'ai utilisé un moule de 21 cm) et enfourner pour environ 35 minutes.

Préparer la garniture :

Fondre le beurre et ajouter le sucre, mélanger bien.
Ajouter le rhum (le jus de pomme) et les amandes effilées.
Sortir le gâteau du four et verser la préparation sur la surface.
Enfourner une seconde fois et continuer la cuisson environ 15 minutes ou jusqu'à ce la surface soit dorée.

Sortir du four et laisser tiédir avant de démouler sur une grille jusqu'à refroidissement du gâteau aux pommes.
Saupoudrer de sucre glace

Gâteau Breton région Chateaulin

Ingrédients

500g de beurre demi sel selon les goûts avec des grains de sel si on aime retrouver des grains de sel qui craquent sous la dent

450 g de sucre

500 g de farine

4 oeufs entiers

4 jaunes

Dorer : 1 jaune d'œuf mélanger avec un peu de lait

Déroulement

Prendre un grand saladier, mettre tous les ingrédients, le beurre est pommade, tout mélanger. Comme une pâte brisée, faire bien attention à ce que le beurre soit bien intégrer à la pâte. On ne doit pas trouver de morceaux de beurre dans la pâte, ne pas trop travailler la pâte.

Ensuite je fais une boule, avec les mains un peu enfarinées, je dépose un peu de farine sur la boule pour aider à la mettre dans le plat.

Plat à tarte de 28 à 30 cm,

Je tapote la boule pour l'étaler dans le plat, ensuite je mets la préparation jaune d'œuf et lait sur la surface de la pâte.

Avec la fourchette je fais les croisillons traditionnels un peu comme pour le gâteau Basque.

Avec les dents de la fourchette je soulève un peu la pâte une dizaine d'aérations réparties sur toute la surface du gâteau.

Je préchauffe le four à 175 degrés chaleur tournante

Puis j'enfourne pour une heure.

Si le gâteau doré trop vite on peut baisser le four à 170°

Cuisson 1 h, vérifier avec la pointe du couteau éventuellement

Le plus dur attendre un à 2 jours avant de déguster.

Consigne importante

Beurre extra qualité, extra frais, pas sorti du frigo trop de temps avant. Je mets au MO 4 à 5 mn pour l'avoir pommade, sinon le gâteau aura un goût de rance.

Temps de réalisation environ 8 mn

Version Thermomix

Mettre le sucre en poudre et 4 jaunes et œufs entiers dans le bol, puis mixer 30 sec/vitesse 4.

Ajouter le beurre, la farine, puis mélanger 40 sec/vitesse 5. Si besoin, raclez les parois du bol à l'aide de la spatule et mélanger quelques secondes supplémentaires. Transvaser dans un récipient et réserver 30 minutes au frais.

Beurrer et fariner un cercle à pâtisserie, puis réserver. Ensuite je fais une boule, avec les mains un peu enfarinées, je dépose un peu de farine sur la boule pour aider à la mettre dans le plat.

Plat à tarte de 28 à 30 cm,

Je tapote la boule pour l'étaler dans le plat, ensuite je mets la préparation jaune d'œuf et lait sur la surface de la pâte.

Puis, à l'aide d'une fourchette, faire des croisillons sur toute la surface du gâteau. Dorer en suite au pinceau avec le dernier jaune d'œuf. Réserver au frais dans le cercle.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Enfourner et cuire 45 minutes à 180°C, en surveillant la coloration.

Laisser refroidir complètement avant de déguster.