

CAKE AUX POIRES ET AUX NOIX

Pour un moule de 27 cm environ

Farine : 230g

Sucre semoule : 135 g

Crème épaisse : 200 g

Œufs : 3

Levure chimique : 1 sachet

Noix décortiquées et hachées : 100 g

Poires ou pommes bien parfumées : 2

Rhum ou autre alcool : 1 à 2 cuillerées à soupe (facultatif)

-Mélanger la crème et le sucre

-ajouter une pincée de sel et les fruits coupée en petits dés, les noix hachées

-ajouter les œufs entiers

-ajouter la farine et le rhum

-verser dans un moule à cake ou à manqué graissé

-faite cuire environ 1 heure à chaleur tournante

remarque : les noix peuvent être remplacées par des noisettes ou des amandes ou mélangées à elles.

Recette du gâteau amandes citron

ingrédients :

3 œufs

40g de farine (type 65 ou 80) éventuellement sans gluten

80g sucre blond (personnellement je diminue à 60)

60g purée d'amandes (magasin ou rayon bio, pots de 350 g à conserver au frigo, délicieux aussi à tartiner)

40g poudre d'amandes

1c à c poudre à lever

2 beaux citrons bio évidemment, zeste et jus

Utiliser un moule de 20 cms de diamètre au maximum, ou des petits moules genre muffins

Préchauffer le four 170°. Séparer les blancs des jaunes. Batre le jaune avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter la purée d'amandes et le jus de citron en battant énergiquement, puis

incorporer farine, poudre à lever, poudre d'amandes et zestes de citron. Batre les oeufs en neige bien ferme et incorporer très délicatement au mélange.

Enfourner pour 25 mn environ.(moins s'il s'agit de mini-moules) Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Laisser totalement refroidir sur une grille. Ce gâteau est délicieux servi bien froid.

PS : on peut ajouter de très fines lamelles de citron ou cédrat confit dans le mélange avant l'incorporation des blancs.

J'ai déjà oublié de séparer jaunes et blancs et le résultat était malgré tout bon

GÂTEAU CAROTTES-AMANDES AUX PARFUMS D'AGRUMES

INGRÉDIENTS

300 g de carottes crues • 150 g de sucre en poudre • 200 g de poudre d'amandes • 4 œufs • 75 g de farine • 1 citron bio • 1 orange bio • 1/2 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel , éventuellement cannelle

- Préchauffer le four à 200°C
- Râper les carottes finement. Réserver
- Râper les zestes de l'orange et du citron puis presser les 2 fruits. Réserver
- Dans un saladier mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux
- Incorporer ensuite la poudre d'amandes, la farine, la levure, le sel, les 2 zestes et les 2 jus
- Bien mélanger puis ajouter les carottes râpées. Mélanger à nouveau
- Verser dans un moule à cake ou à manqué et cuire 45 min

Gâteau aux noix *Un gâteau moelleux à souhait qui se garde très bien plusieurs jours de suite.*

125 demi-cerneaux de noix (ou 175 gr de noix mixées en poudre fine) + Cerneaux pour la décoration (Il vous faut en tout près d'une centaine de noix, compter celles qu'on mange en les cassant !)

300 gr de [pâte brisée](#)

2 oeufs

100 gr de sucre

2 cuillères à soupe bombées de miel liquide

30 gr de maïzena

70 gr de beurre fondu

1 cuillère à soupe de banyuls ou vin doux (porto, muscat)

1 cuillère à soupe de Kirsch

1 pincée de sel

Préchauffer le four th. 210°. Commencer par fonder un moule à gâteau de 20 cm de diamètre avec la pâte brisée (essayer de l'étaler assez finement). Réduire en poudre les cerneaux si vous avez choisi cette option.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger ensemble jaunes d'œufs, sucre et miel et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter alors les noix hachées et battre vigoureusement avec une spatule en bois. Essayer d'aérer au maximum ce mélange. Ajouter le vin doux, le kirsch. Remuer toujours vivement. Terminer par le beurre fondu et la maïzena. Ne remuer plus trop.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer délicatement : d'abord 1/3 puis l'autre tiers et enfin le reste.

Verser la garniture dans le moule garni de pâte brisée. La préparation lèvera un peu à la cuisson. Si le bord vous semble trop haut (il doit être à 1 cm de hauteur de la préparation, enlever le surplus en coupant tout autour du moule avec un couteau. Mettre au four th 210° 40 à 50 mn. Couvrir d'un papier alu si le dessus fonce trop. Vérifier avec la pointe d'un couteau la cuisson du gâteau (en fin de cuisson). Elle doit ressortir propre.

Gâteau chocolat -châtaigne

280g de chocolat à 65%
120g de beurre demi-sel
140 g sucre de canne
4 œufs entiers
60g de farine de châtaigne
120g de poudre amandes ou noisettes
½ sachet de poudre à lever
140 g de crème épaisse

préchauffer le four à 180° (th 6)
chemiser un moule à manqué avec du papier sulfurisé
faites fondre le chocolat au bain-marie sans intervenir, puis lisser la préparation,
coupez le beurre froid en morceaux. Dans le bol d'un robot, disposez le beurre en morceaux ; ajoutez
le sucre de canne et battez au fouet. Puis ajoutez les œufs un à un et mélangeant bien au fouet entre
chacun. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et la levure. Mélangez puis versez le chocolat fondu.
Lissez la préparation avant d'ajouter la crème fraîche épaisse. Mélangez une dernière fois avant de
verser dans le moule.
Enfournez pour 50 minutes, vérifiez la cuisson et prolongez éventuellement de 5 mn.

Gâteau moelleux à la noisette et pomme de terre (d'après JP COFFE)

prép 30mn cuisson 45 mn
300 g de pommes de terre type charlotte ou chérie
125 g de noisettes en poudre
3 œufs
100g de beurre + 10 g pour le moule
120 g de sucre de canne
le zeste d'un citron bio
1 cuiller à soupe d'eau de fleur d'oranger
20 g de cassonnade
Suctre glace pour la décoration.

Préchauffez le four à 160°.
Epluchez les pommes de terre et faites les cuire pendant 20 mn dans de l'eau non
salée. Pendant ce temps faites un peu griller 60g de noisettes en poudre (étalées sur la
plaque du four sous surveillance !)
Passez les pommes de terre au presse-purée, puis ajoutez les jaunes d'oeuf et le
beurre à température ambiante coupé en petits cubes. Mélangez rapidement puis
ajoutez le sucre, les noisettes en poudre (grillées et non grillées), le zeste de citron, la
fleur d'oranger et continuez de fouetter pour avoir un mélange homogène et lisse.
Fouettez les blancs en neige bien ferme puis ajoutez les délicatement à la préparation
précédente.
Beurrez un moule en forme de couronne et tapissez le de cassonnade. Versez y la
préparation et enfournez pour 45 mn. Démoulez et servez à votre convenance encore
chaud ou froid, saupoudré de sucre glace.