

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET YAOURT

Ingrédients :

1 yaourt de 125 g nature

3 pots de farine (ou 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena)

1 sachet de levure chimique 5 g

100 g de chocolat noir ou au lait

3 gros œufs bio

1,5 pot de sucre en poudre

1/2 pot d'huile d'arachide

Pour la ganache:

20 cl de crème

10 g de beurre

2 c à s de sucre

200 g de chocolat noir ou au lait dessert

Préparation :

1. Battez au fouet les œufs un à un et mettez-les dans le saladier.
2. Mesurez le sucre et ajoutez-le dans le saladier.
3. Mélangez.
4. Mesurez la farine et incorporez-la avec la levure dans le saladier.
5. Mélangez bien puis ajoutez l'huile.
6. Cassez le chocolat en petits morceaux.

7. Placez-le dans une casserole et faites-le chauffer sur feu très doux pour le faire fondre. attention de ne pas le brûler !
8. Ajoutez le chocolat à la préparation.
9. Versez la pâte dans un moule beurré.
10. Faites cuire environ 45 min dans le four préchauffé à 180°C.
11. Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans le beurre et la crème.
12. Ajoutez le sucre.
13. Surtout ne faites pas cuire a feu trop fort !
14. Étalez cette ganache sur le gâteau à l'aide d'une spatule, c'est prêt !

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Ingrédients

- 50 gr de chocolat
- 4 cuillères à soupe de **cacao en poudre**
- 2 cuillères à soupe de **lait**
- 2 **banane**
- 2 **œufs**
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Eplucher les bananes, coupez-les en tranches et mettez-les dans un mixeur avec les œufs.

2. Ajouter le cacao et la levure puis mixer le tout pour obtenir une consistance lisse, sans grumeaux, homogène et crémeuse.
 3. versez votre pâte dans des ramequins ou un petit moule à cake de 14 cm et mettez-le à cuire au micro-ondes pendant 5-8 minutes.
 4. Mettez le chocolat haché dans un bol, ajoutez le lait et faites fondre le tout, puis mélangez avec une cuillère.
 5. Enfin, sortez le gâteau du four, retournez-le sur une assiette et garnissez-le en versant le chocolat fondu sur la surface , qui doit déborder sur les bords.
 6. Une fois le dessert prêt, vous pouvez le couper en tranches, le mettre sur une soucoupe et le servir.
-

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET CITRON

Ingrédients :

- 500 gr de fromage blanc
- 90 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œuf et battez les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme.
2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
3. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, suivi d'un ajout

progressif de la farine.

4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d'œufs montés en neige.
 5. Préchauffez votre four à 180°C.
 6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
 7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
 8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.
-

GÂTEAU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 40g de fécule de maïs
- Flocons de coco
- 400ml de lait de coco sans sucre
- 50g de sucre glace

Préparation :

1. Prenez une casserole et versez-y le sucre glace et le lait de coco. Remuez bien avec une spatule pour faire fondre le sucre et obtenir un mélange sans grumeaux.
2. Mettez la casserole sur le feu, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Lorsque la crème est crémeuse, transférez-la dans des verres et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.

4. Une fois le temps écoulé, versez les flocons de coco sur une assiette et sortez la crème maintenant solidifiée du réfrigérateur.
 5. Retirez ensuite la crème solide des verres pour ne pas briser vos petites créations gourmandes.
 6. Roulez chaque dessert dans l'assiette de flocons de coco afin qu'ils adhèrent bien.
-

GÂTEAU AU MASCARPONE ET AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

6 personnes

Ingrédients

400 g de fraises

1 flacon d'arôme de citron

16 g de levure chimique

220 g de sucre

250 g de mascarpone

4 œufs

250 g de farine

Sucre glace

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre.
3. Après 5 minutes, ajouter le citron.
4. Incorporer progressivement le mascarpone.

5. Tamiser la farine avec la levure.
 6. Continuer à battre.
 7. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
 8. Les ajouter à la pâte, en remuant avec une spatule.
 9. Beurrer et fariner un moule à charnière rond de 22 cm.
 10. Y transférer la préparation et l'égaliser.
 11. Enfourner pour 45 minutes.
 12. Laisser refroidir, démouler et décorer de sucre glace.
 13. Servir le gâteau au mascarpone et aux fraises.
-

GÂTEAU AU YAOURT ET A L'ORANGE

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 35 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

6 cl d'huile

10 g de sucre vanillé

20 cl de jus d'orange

150 g de yaourt nature

50 g de stévia

220 g de farine

1 pincée de sel

1 œuf

Amendes effilées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
 2. Fouetter l'œuf avec le sel, la stévia et le sucre vanillé.
 3. Verser l'huile et le yaourt, en continuant à fouetter.
 4. Ajouter le jus d'orange.
 5. Tamiser la farine et l'incorporer en deux fois au mélange.
 6. Bien mélanger.
 7. Beurrer le fond et les bords d'un moule et parsemer d'amandes effilées.
 8. Enfourner le gâteau au yaourt et à l'orange pour environ 35 minutes.
-

GÂTEAU AUX AMANDES ET NOIX DE COCO

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

Amandes effilés

200 g de beurre

1,5 càc d'extrait de vanille

4 œufs

160 g de sucre

1 pincée de sel

70 g de noix de coco râpée

180 g de poudre d'amandes

Préparation:

1. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser refroidir.
2. Allumer le four à 180 degrés.
3. Graisser un moule rond de 24 cm avec du beurre et le recouvrir de papier sulfurisé.
4. Dans un bol, mélanger la noix de coco avec le sucre, une pincée de sel et la poudre d'amandes.
5. À part, battre les œufs entiers avec la vanille.
6. Amalgamer les deux mélanges et transférer le tout dans le moule.
7. Parsemer d'amandes effilées.
8. Enfourner le gâteau aux amandes et à la noix de coco sans farine pour 40 minutes.

GÂTEAU AUX FRUITS D'ÉTÉ

Ingrédients :

- 2 ou 3 pêches (selon la grosseur)
- 12 abricots
- 50g de sucre roux
- 50g de farine
- 3 œufs

- 100g de beurre + une noisette pour beurrer le moule
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

1. Le beurre est ensuite saupoudré de sucre dans un moule de 26 cm de diamètre.
 2. Laver les fruits puis les couper en morceaux (ne pas peler les pêches) et réserver.
 3. Battez les œufs avec le sucre.
 4. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Mélanger.
 5. Faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange.
 6. Ajoutez ensuite les fruits et mélangez délicatement.
 7. Versez le mélange dans le moule.
 8. Cuire pendant 40 minutes. à 180°C.
 9. Laisser refroidir 10 minutes puis ouvrir.
 10. Servir chaud ou chambré avec une boule de glace vanille.
-

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients :

- 130 g farine
- 120 g Sucre
- 150 g Beurre
- 4 Belles poires au sirop
- 200 g chocolat à cuire

- 3 œufs
- 1 Sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer d'abord votre four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis, mettre la farine et la levure.
5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
6. Puis, égoutter les poires au sirop, les couper en dés et les ajouter à la préparation.
7. Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.

GÂTEAU AUX POMMES AU CARMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

70 g de sucre

60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé
4 pommes Golden
65 g de beurre demi-sel
250 ml de lait entier
2 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
6. Ajouter le beurre.
7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
9. Bien mélanger.
10. Monter les blancs d'œufs en neige.
11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.
13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
14. Enfournier pour une demi-heure.
15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
18. Placer les tranches de pommes à la surface.