

# CAKE AU CITRON

Préparation : 1 h 30

8 personnes :

4 à 5 œufs

300 g de beurre

300 g de sucre

300 g de farine

2 zestes de citron

1. Blanchir le beurre pommade et les deux tiers du sucre au fouet.
2. Ajouter les zestes de citron. Bien mélanger.
3. Clarifier les œufs. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange beurre/sucre continuez à travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange épaisse.
4. Ajouter la farine tamisée afin d'éviter les grumeaux l'incorporez rapidement au batteur électrique.
5. Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme et les serrer avec le restant du sucre.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige légèrement meringué à la pâte.
7. Versez la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake en silicone et enfournez à four préalablement chauffé à 180°C.
8. Cuire 30 minutes pour des minicakes et une bonne cinquantaine de minutes pour un gros cake.
9. Au terme de la cuisson, vérifier que le gâteau soit cuit en y plantant la lame d'un couteau en acier inoxydable.

La lame doit ressortir  
10. Démouler sur une grille à pâtisserie.

---

# CAKE AU LAIT DE COCO ET FLEURS d'HIBISCUS

## Le cake :

190 g de farine  
180 g de sucre roux  
 $\frac{1}{2}$  cc de levure  
3 œufs  
100 ml de lait de coco  
65 g de ghee (beurre clarifié) ou à défaut de beurre fondu  
2 cs de rhum vieux  
1 poignée de fleurs d'hibiscus séchées fleurs d'hibiscus  
« Sabdarifa »

## le glaçage:

15 ml d'eau  
1 cs de fleurs d'hibiscus  
1 jus de citron  
Sucre glace

1. Bien rincer les fleurs d'hibiscus
2. Mettre à infuser les fleurs d'hibiscus dans le lait de coco (à température ambiante ou tiède) pendant une quinzaine de minutes. Il prend alors une jolie couleur de « lait fraise », mais dommage la couleur part à la cuisson...
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux.

4. Incorporez le lait de coco au travers d'un chinois pour le débarrasser des fleurs d'hibiscus.

Mélanger à l'aide d'une maryse

5. Versez les 2 cuillères de rhum.

6. Ajoutez la farine avec la levure.

7. Incorporer le ghee ou le beurre fondu.

8. Mélangez (toujours à l'aide d'une maryse, pas au robot)

9. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

10. Enfournez à four chauffé à 160° pendant 45 minutes environ, 11. vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame.

### **Glaçage :**

. Faire infuser les fleurs d'hibiscus dans l'eau pendant

---

10 à 15 minutes

. Mettre l'eau dans un bol (au travers d'un chinois pour enlever les fleurs).

. Versez le sucre glace (environ 3 à 4 cs)

. Ajoutez le jus d'un  $\frac{1}{2}$  citron

. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance idéale pour le glaçage en ajustant +/- le sucre glace et l'eau. Le glaçage doit être épais mais encore coulant.

. Démoulez le gâteau, une fois refroidi, le mettre sur une grille et passez le glaçage au pinceau sur 2 ou 3 couches. Attendre que le glaçage fige avant de remettre une autre couche.

. C'est un cake ultra moelleux, on a l'impression d'avoir mangé un bonbon, car on garde « l'acidulé » en bouche quelques temps... Un pur délice en sorte!

---

## CAKE AU NUTELLA

### Ingrédients :

180 g de farine

125 g de sucre

125 g de beurre

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

100 g de Nutella

1. Fouettez ensemble le sucre et le beurre ramolli puis ajoutez un par un les oeufs.
2. Incorporez la farine, la levure et le sel et le Nutella. Bien mélanger.
3. Versez la pâte dans un moule à cake et faire cuire 40 minutes à 180°C.  
Voilà c'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous régaler.

---

## CAKE AU NUTELLA ET CACAHUÈTES

# CARAMELISE

Ingrédients pour 4 verrines :

100g de cacahuètes salées et grillées à sec

100g de Nutella

40g de beurre

10g de sucre semoule

2 œufs

50g de sucre en morceaux

25g d'eau

Mousse au Nutella :

1. Faites fondre le Nutella et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et ajoutez ces derniers au Nutella fondu.
3. Battez les blancs en neige et ajoutez-y le sucre puis incorporez-les délicatement au mélange précédent. La mousse est alors plus liquide qu'une mousse au chocolat traditionnelle.
4. Réservez au réfrigérateur.

Les cacahuètes caramélisées :

1. Disposez les cacahuètes sur une feuille de papier sulfurisé et faites-les chauffer au four à 50°C (th. 2) pendant 10 minutes.

2. Pendant ce temps faites un caramel nature : versez l'eau et le sucre en morceaux dans une petite casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu'à obtention d'une couleur blond foncé.

3. Retirez du feu et jetez aussitôt les cacahuètes chaudes à l'intérieur. Mélangez avec une

cuillère en bois et étalez à nouveau ces cacahuètes ainsi caramélisées sur le papier cuisson.

4. Laissez refroidir à température ambiante.

5. Hachez grossièrement la moitié des cacahuètes caramélisées puis ajoutez-les à la mousse au Nutella. Mélangez bien le tout délicatement et versez dans des verres.

6. Mettez au réfrigérateur pour une heure au minimum. Au moment de servir cassez en 4 bâtonnets le reste des cacahuètes caramélisées entièrement agglomérées.

7. Déposez-les alors sur le bord de chacun des verres de mousse au Nutella.

---

## CAKE AU NUTELLA ET PRALIN

### Ingrédients :

100 g de Nutella légèrement fondu

3 oeufs

160 g sucre (vergeoise dans la recette, j'en ai plus)

150 g farine à levure incorporée

150 g beurre fondu

90 g de pralin

Dans un robot mélangez tous les ingrédients puis verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 45 minutes 180 °.

---

# CAKE AU SPECULOS

Préparation : 1 heure

4 à 6 personnes

3 œufs entiers

160 g de sucre en poudre

150 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

150 g de beurre pommade

15 spéculoos

150 g de pâte à tartiner au spéculoos

1. Casser les œufs entiers dans un cul de poule.
2. Verser dessus le sucre en poudre.
3. Blanchir la préparation au fouet.
4. Ajouter la farine et la levure chimique bien mélanger au fouet.
5. Ajouter enfin le beurre pommade et mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
6. Ajouter la pâte à tartiner aux spéculoos et bien mélanger.
7. Concasser grossièrement 10 spéculoos sur votre pâte à cake.
8. Mélanger délicatement à la spatule et verser la préparation dans un moule à cake en silicone.
9. Piquer sur le dessus le restant de biscuits coupés en gros morceaux.
10. Enfourner à four chaud, 180°C pendant 35 minutes

environ.

11. Au terme de la cuisson, retirer le cake du four. Veillez à le démouler délicatement.
- 

# CAKE AU YAOURT ET CITRON

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

## Ingrédients

12 g de levure chimique

50 g de féculé de pommes de terre

200 g de farine

1 pot de yaourt au citron (125 g)

9 cl d'huile de tournesol

Extrait de vanille

4 cl de jus de citron

Zeste râpé d'1 citron

180 g de sucre

3 œufs

## Préparation:

En continuant à battre, ajouter progressivement l'huile, puis le jus d'agrumé et le yaourt.

Tamiser la farine avec la levure et la féculé.

Les incorporer au mélange, en remuant délicatement de bas en haut.

Transférer la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Servir le cake au citron et au yaourt.

---

# CAKE AU YAOURT ET NUTELLA

## Ingrédients :

1 yaourt

3 pots de farine

3cs de Nutella

1 sachet de levure

1 pot d'huile

2 pots de sucre en poudre

3 oeufs

1. Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
2. Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le pot de yaourt (notre fameux doseur).
3. Fouettez les oeufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez.
4. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
5. Beurrez un moule à cake. Versez-y un tiers de la pâte, recouvrez la d'une cuillère à soupe de Nutella. Versez une seconde couche de pâte suivie de 2 cs de Nutella et terminez par la pâte.
6. Enfournez et faites cuire 35 minutes.

---

# CAKE AUX CAROTTES

**Pour : 8 personnes Durée : 1 heure**

350 g de cassonade

275 g de farine

1 sachet de levure chimique (11 g)

3 cuillères à café de cannelle moulue

2 cuillères à café de gingembre en poudre

50 g de noisettes en poudre

275 g de carottes râpées

10 cl d'huile de tournesol ou autres 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille liquide

4 œufs entiers

Pour réaliser cette recette de cake aux carottes, il vous faudra d'abord préparer les ingrédients.

1 A l'aide d'une râpe à légumes, commencer par râper les carottes, fraîches de préférence.

2 Dans une bassine pâtissière, rassemblez la cassonade, la farine, la levure chimique, la cannelle, le gingembre et la noisette en poudre.

3 Ajouter l'huile de tournesol et mélanger.

4 Ajouter les carottes râpées...

5 ...et mélanger à la spatule.

6 Ajouter un œuf entier...

7...puis mélanger afin de bien l'incorporer.

8 Ajouter le second œuf et mélanger. Faire de même avec les autres œufs.

9 Ajouter la vanille liquide, la valeur d'une cuillère à café et mélanger.

10 Graisser un moule à manqué de Ø 22 cm. Ici j'utilise un aérosol à graisse.

11 Verser la pâte obtenue dans le moule à manqué...

12 ...jusqu'à ce qu'elle arrive à 1 cm du bord supérieur.

13 Enfournier à four ventilé préchauffé à 180°C à mi-hauteur et cuire le gâteau pendant 50 minutes environ.

14 Au terme de la cuisson retirer le gâteau du four et le démouler délicatement après l'avoir laissé tiédir une quinzaine de minutes. Une fois refroidi, parsemer de sucre glace avec une saupoudreuse tamis. Et enfin servir.

---

## **CAKE AUX RAISINS SECS**

**10 à 12 cakes**

**Préparation : 1 heure**

320 g de farine

200 g de beurre pommade

4 œufs

1 c.s de lait

150 g de sucre

2 paquets de levure chimique

5 c.s de Rhum

100 g de raisins secs

1. Préparer tous les ingrédients.
2. Blanchir à la spatule en bois le beurre pommade avec le sucre en poudre.
3. Ajouter les œufs et mélanger.
4. Ajouter le lait et les fruits macérés. Bien mélanger.
5. Incorporer en dernier la farine tamisée et la levure chimique.
6. Mélanger.
7. On obtient une pâte homogène. Remplir les moules siliconé de pâte jusqu'au 3/4. Pour cela, aidez vous d'une poche à douille.
8. Cuire à four chaud (180°C) pendant 20 minutes. 10 Au bout de quelques minutes, le cake se met à gonfler enfin à prendre une belle couleur brune.
9. Sortir du four et démoulé