

# 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 CARMELISE

## 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 Enfourner 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 LARDONS ET OLIVES

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- Olives vertes
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 10 cl d'huile (tournesol, olive...)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de gruyère ou comté râpés
- 200 g de lardons ou jambon coupés en dés
- Poivre du moulin

## Préparation :

1. Dans une poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Mélanger la farine, les œufs, l'huile, le sel et le poivre.
2. Ajoutez le lait progressivement puis incorporez le fromage râpé, les olives et les lardons.
3. Déposez la préparation dans un moule à cake chemisé d'un papier cuisson puis enfournez 45 minutes à 200°C.

**Les conseils de Nina :** Servez votre cake avec salade

---

# CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX LARDONS

**Préparation:** 15 mn

**Cuissons:** 40 mn

**6 personnes:**

80 g de pruneaux dénoyautés d'Agen  
200 g de lardons  
100 g de gruyère râpé  
3 œufs  
200 g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
50 ml d'huile d'olive  
150 ml de lait  
sel, poivre

1. Dans une jatte, mélangez les œufs avec la farine, la levure, l'huile, le sel et le poivre.
2. Ajoutez le lait tiédi et l'emmental râpé. Mélangez bien.
3. Ajoutez les lardons et les pruneaux.
4. Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou un moule en silicone.
- 5 . Mettez au four 40 minutes à 180 `C .
6. Attendez 10 minutes, démoulez.
7. Laissez refroidir le Cake aux pruneaux et aux lardons avec de servir.