

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

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT NOIR

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes
- Repos : 2 heures

Ingrédients :

- 6 Œufs
- 125 g farine
- 125 g beurre
- 125 g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à **180° C**.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé et bien mélanger.
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
8. Diviser la pâte en deux et ajouter le chocolat fondu dans une moitié.

9. Verser les deux pâtes dans un moule à gâteau en alternant des couches de pâte blanche et de pâte au chocolat.
 10. Enfourner pour **30 minutes**.
 11. Laisser reposer le gâteau pendant **2 heures** avant de le déguster.
-

CAKE MOELLEUX A LA VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

1
Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2
Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, la levure, la crème liquide et les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

3
Verser dans un moule chemisé et enfourner 40 minutes à 180°C.

4

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

CAKE PRALINE

6 personnes

Préparation: 1 heure

3 œufs entiers

125 g de beurre fondu

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

160 g de farine

50 g de praliné

1/2 sachet de levure chimique, soit 6 gr

1 pincée de sel fin

Finition :

30 g de nappage blond

50 g de noisettes caramélisées

1 kg Praliné artisanal

70% noisettes, Comptoir du Praliné,

125 g Graisse de démoulage en aérosol

- 1 Verser le sucre en poudre dans un cul de poule.
 - 2 Ajouter le beurre fondu
 - 3 bien mélanger de sorte à obtenir un mélange crémeux.
 - 5 Ajouter les œufs un à un, puis la farine avec la levure chimique et le sel.
 - 6 Bien mélanger.
 - 7 Diviser la pâte en deux (2/3 1/3).
 - 8 Ajouter le praliné dans les 1/3 de pâte et bien mélanger.
 - 9 Graisser légèrement un moule à cake.
 - 10 Déposer une couche de pâte à la vanille dans le fond du moule.
 - 11 Ajouter la pâte parfumée au praliné.
 - 12 Terminer avec le restant de pâte à la vanille. Mêler les deux parfums entre eux en mélangeant rapidement avec la lame d'un couteau.
 - 14 Cuire à four chaud, 180°C pendant 40 à 45 minutes.
 - 15 Au terme de la cuisson, retirer, badigeonner la surface du cake de nappage blond fondu et parsemer de noisettes caramélisées.
-

CAKE SAVEUR ORANGE

- 350 g de farine (plus facile 1 sachet de farine fati + moitié sachet)
- 1CS de levure chimique soit
- 13 CS de sucre
- 13 CS de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 orange
- Tamiser la farine avec la levure chimique. Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre pommade et les œufs un à un. Terminer en incorporant la farine tamisée, le jus d'orange et les zestes d'orange (la peau de l' orange râpée)

Bien mélanger le tout et laisser reposer au frais.

Préchauffer le four , verser la préparation dans un moule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson en pointant un couteau dans le gâteau , s' il revient sec , vous pouvez arrêter la cuisson , laisser refroidir avant de démouler

CANARD

AVANTAGES: la chair du canard est riche en acides gras mono insaturés qui pourraient contribuer à la prévention des troubles cardiovasculaires et du diabète.

CANARD BRAISÉ 710 calories

Cuisson: 1h 55

Préparation: 15 minutes

4 personnes:

1 canard de 1,6 kg environ et ses abattis

1 oignon moyen

120 g de beurre

2 verres de vin blanc sec

1 bouquet garni

20 g de maïzena

le jus d'un citron

sel, poivre

1. Préparez un fond de sauce: pelez et hachez l'oignon. Faites-le revenir avec les abattis de canard dans 30 g de beurre. Ajoutez le vin blanc, une quantité égale d'eau, le bouquet garni, du sel et du poivre. Faites bouillir à très petit feu, sans couvrir, pendant 30 minutes. Filtrez ce fond de sauce.

2. Faites revenir le canard dans une cocotte avec 50 grammes de beurre à feu assez vif. Quand la volaille est bien dorée, jetez la graisse de cuisson. Essuyez l'intérieur de la cocotte avec du papier absorbant, remettez le canard dans la cocotte avec le reste du beurre, le fond de sauce, du sel, du poivre. Couvrez et laissez mijoter doucement 50 minutes.

3. Retirez le canard de la cocotte. Délayez la maïzena dans la sauce. Remuez. Laissez bouillir doucement 2 minutes en remuant avec une cuillère en bois, puis remettez le canard dans la cocotte. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Au moment de servir, ajoutez à la sauce le jus du citron.

JE VEUX SAVOIR: La chair du canard est riche en acides gras mono insaturés qui pourraient contribuer à la prévention des troubles cardiovasculaires et du diabète.

CANNELÉS

Préparation : 80 mn

Cuisson : 70 mn

6 personnes :

Ingrédients :

50g de beurre doux

1/2 L de lait

2 œufs

250g de sucre

100g de farine

2 jaunes d'œuf

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de rhum

Préparation

1. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, puis incorporez les œufs d'un seul coup.
3. Versez ensuite le lait bouillant.
4. Mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide.
5. Laissez refroidir puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
6. Préchauffez le four à 270°C.
7. Versez la pâte bien refroidie dans des moules beurrés, en ne les remplissant qu'aux 3/4.
8. Faites cuire pendant 5 minutes, puis baissez le thermostat à 180°C et continuez la cuisson pendant 1 heure

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients :

- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème liquide, entière

Préparation :

1. Faites chauffer le sucre seul dans une casserole en inox sur feu moyen. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise.
 2. Ajoutez peu à peu le beurre puis la crème fraîche en mélangeant vivement avec un fouet pour éviter les grumeaux.
 3. Lorsque la préparation est bien homogène, poursuivez la cuisson 5 minutes et retirez du feu. Le caramel est encore liquide, s'il est assez cuit, il va durcir en refroidissant.
 4. Versez dans un petit pot à confiture et laissez refroidir. Conservez le au réfrigérateur.
-

CARAMEL LIQUIDE

4 portions:

- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 500 g de sucre en poudre
- 12,5 cl + 25 cl d'eau

1. Mettre le vinaigre + le sucre + 12,5 cl d'eau dans une casserole.
2. Faire chauffer à feu vif environ 15 min.
3. Quand le caramel blondit, baisser un peu le feu et ajouter très, très, très doucement 25 cl d'eau froide (attention aux éclaboussures).
4. Refaire chauffer 1 min à feu vif.