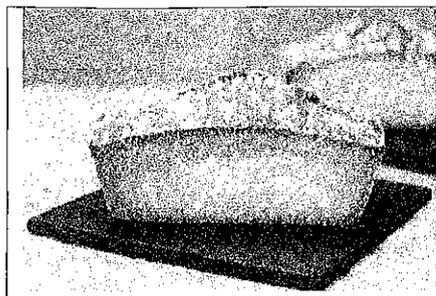


## Cake orange, cannelle et crème de marron



### Ingrédients

- 3 œufs
- 120 g de cassonade
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 160 g de beurre mou
- 2 bonnes c à s de crème de marrons
- le zeste et le jus de 1 orange (non traitée)
- cannelle à volonté
- glaçage pour napper le cake 1 orange pressée + 2 c à s de sucre glace

Préchauffer le four th 6 / 180°.

Battre les œufs et la cassonade 2 ou 3 min au batteur électrique ou bien dans le bol du robot 2 ou 3 min jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporer la farine et la levure (tamisées) en 3 fois. Puis ensuite la cannelle, et le beurre ramolli. Enfin le jus d'orange, le zeste et la crème de marron.

Verser le tout dans un moule ou des moules individuels antiadhésif(s) beurré(s) et fariné(s). Faire cuire 40 à 45 min pour un grand cake, 30 min suffisent pour des individuels.

Pendant la cuisson préparer le glaçage en portant à ébullition pendant 1 min un jus d'orange et 2 c à s de sucre glace. Dès la sortie du four, napper le(s) cake(s) avec ce sirop.

*On peut aussi servir avec une crème chantilly à l'orange*

### Chantilly à l'orange au Siphon

- 150 ml de jus d'oranges fraîchement pressées - 150 ml de crème liquide entière froide - 30 g de sucre semoule

Mélanger le jus d'orange, la crème liquide et le sucre. Passer au moins 2 fois au chinois afin d'éliminer tous les petits morceaux qui pourraient obstruer le siphon.

Verser dans le siphon, fermer, injecter 2 cartouches de gaz et mettre au frigo au moins 1 heure. Bien secouer avant de servir.

### Cake au citron confit et aux graines de pavot

ingrédients :

3 œufs

130g beurre

150g sucre en poudre fin

160g farine

1sachet de levure chimique

10cl de jus de citron

100g d'écorce de citron confit

2 cuillères à soupe de graines de pavot

- Faites ramollir le beurre à température ambiante et sortez les œufs du réfrigérateur 1 heure à l'avance
- Battez le beurre mou et le sucre dans un saladier puis incorporez les œufs un à un en fouettant vivement. Ajoutez la farine, la levure et le jus de citron, mélangez bien. Laissez reposer 45 mn au réfrigérateur
- Préchauffez le four à 180 ° (th 6). Mélangez les graines de pavot et le citron confit à la pâte. Versez-la dans un moule beurré et fariné. Faites cuire 45 mn. Couvrez d'un papier aluminium dès que la surface est dorée.
- Vérifiez la cuisson du cake à l'aide d'une pointe de couteau. Laissez tiédir puis démoulez et mettez à refroidir sur une grille.

## Recette du Cake de Marianne

Les proportions sont pour environ 10 personnes.

### Ingrédients

2 ou 3 carottes moyennes rapées

1/2 boîte d'ananas en morceaux, égoutté (+/- 200 g)

65 g de noix hachées

125 g de noix de coco

125 g de farine

200 g de sucre

1 c. à café de cannelle

1 c. à café de bicarbonate

1 c. à café de sel

175 ml d'huile

2 gros oeufs

- Préchauffer le four à **180°**.
- Commencer par râper les carottes, hacher l'ananas et les noix.
- Y ajouter la noix de coco.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la cannelle, le bicarbonate et le sel.
- Au mixer, ajouter l'huile et les oeufs.
- Ajouter ensuite les carottes, l'ananas et les noix.
- Verser dans le plat beurré.
- Cuire à 180° pendant 45 minutes.

### Glaçage

100 g de fromage frais (kiri ou philadelphia)

60 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de sucre glace

1 c. à soupe de lait

- Ramollir et mélanger le beurre et le fromage frais.
- Au mixer, ajouter le sucre vanillé, sucre glace et le lait.
- Bien laisser refroidir le carrot cake avant de mettre le glaçage.

Ne pas oublier le glaçage.

## Recette du « Cake de notre enfance »

Cake yaourt, banane au cœur de



### Ingrédients

*Pour le cake yaourt, banane :*

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 5 pots de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- sucre vanillé
- ½ pot d'huile
- 2 bananes

*Pour le cake Carambar :*

- 25 carambars au caramel
- 150 g de beurre
- 15 cl de lait
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

### Recette

*Préparation du cœur de Carambar :*

Préchauffer le four à 180°, thermostat 6.

Faire fondre 20 carambars dans une casserole avec le lait et le beurre.

Couper en petits morceaux les 5 carambars restant et les réserver.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure.

Une fois les carambars fondus, les ajouter à la préparation.

Verser dans un moule à cake et parsemer des petits morceaux de carambars restant.

Mettre au four pour 40 min.

Une fois cuit, sortir et laisser refroidir bien comme il faut.

Dans le cake aux Carambars, couper des tranches d'au moins 5cm et avec un emporte pièce de votre choix, réaliser des formes dans les tranches.

*Préparation du cake yaourt, banane :*

Mettre un yaourt ds un saladier, ajouter le sucre + farine + levure mélanger

Ajouter les oeufs + les bananes écrasées + sucre vanillé, bien mélanger

Mettre une partie de la pâte à cake yaourt, banane ds le moule à cake, aligner les morceaux de cake aux Carambars au milieu les uns derrière les autres, puis recouvrir avec le restant de pâte yaourt, banane.

HOP au four à 180° PENDANT 1 HEURE

Laisser refroidir et démouler.

Saupoudrer de sucre glace et déguster !



## Cake pomme-cannelle

- 3 oeufs
- 170g de sucre semoule
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150g de beurre 1/2 sel
- 1 belle pomme golden (ou plus pour les gourmands)
- 1 pincée de cannelle

- Préchauffer le four th.180°C.
- Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre.
- Incorporer la farine, la levure et la cannelle.
- Faire fondre le beurre et le verser dans la pâte. Bien remuer.
- Peler la pomme et la râper au dessus de la préparation.
- Verser le tout dans un moule beurré et fariné et mettre au four pendant 40 minutes.

## Gâteau aux courgettes et aux noix

- 150g de sucre
- 200g de farine
- 500g de courgettes râpées
- 150g de noix concassées
- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 sachet de sucre vanillé - 1 sachet de levure

Mélanger farine avec sachet de levure, ajouter le sucre, puis les œufs, l'huile, les courgettes râpées, le sucre vanillé, les noix, la cannelle et le gingembre. Bien mélanger au fouet.

Mettre à four moyen  $3/4$  d'heure ou 1 heure

~~Servir très frais~~

# Cake aux fruits confits et raisins secs

Quantité	6 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

## Ingrédients

pour Cake aux fruits confits et raisins secs

- 250 g de farine
- 200 g de fruits confits coupés macérés avec les fruits secs
- 150 g de sucre
- 150 g de raisins secs macérés
- 150 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 3 c. à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- beurre pour le moule

## Résumé

pour Cake aux fruits confits et raisins secs

Très rapide à faire et il se congèle très bien.

## Préparation

pour Cake aux fruits confits et raisins secs

- 1 Faites macérer les fruits confits et les raisins secs dans le rhum.
- 2 Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 3 Dans 1 saladier, mélangez le sucre et les œufs.
- 4 Ajoutez le beurre fondu et le sucre vanillé, ajoutez les fruits et raisins macérés dans le rhum, mélangez bien le tout.
- 5 Ajoutez la farine et la levure et étalez la pâte obtenue dans un grand moule beurré.
- 6 Enfourez pendant 45 min. Vérifiez pendant la cuisson.
- 7 Placez un papier aluminium dessus, si cela cela chauffe trop vite.