

Gâteau quatre quart pavot, citron, vanille



Ingrédients pour un gâteau de 8 personnes : 250g de beurre doux – 250g d’œufs bio – 250g de farine semi-complète – 1/2 CUP de pavot – le jus et les zestes (à la râpe pour que ce soit fin) d’un gros citron jaune non traité et bio – 180g de sucre de canne blond – 70g de sirop de glucose – 1 sachet de levure chimique – 1CS d’extrait naturel de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Fouettez ensemble les œufs, le sucre et le sirop de glucose.

Ajoutez la farine et le sachet de levure. Fouettez à nouveau. Le mélange doit être homogène.

Pendant ce temps, faites demi-fondre (il doit rester des morceaux) le beurre.

Ajoutez le beurre au mélange. Fouettez de nouveau. Le mélange doit devenir crémeux.

Ajoutez enfin, la vanille, le pavot, les zestes et le jus de citron. Fouettez (encore et toujours) pour bien tout

incorporer.

Répartissez la pâte dans un moule allant au four (personnellement, j'ai utilisé celui-ci).

Faites cuire 40-50min selon la puissance de votre four.

Laissez refroidir complètement dans le moule et démoulez sur une assiette.

Décorez selon votre goût avec du sucre glace et des suprêmes de citron.

Servez !!



Bday Cake



Quand une de tes meilleures amies de demande de lui faire son gâteau d'anniversaire de ses 25 ans, ça donne quelque chose comme ça =)

Ingrédients pour un gros gâteau (+/- 15 parts) : 2 CUP 1/4 de farine – 1/4cc de sel – 1,5cc bicarbonate de soude – 85g de chocolat noir intense (60%) – 115g de beurre doux – 2 CUP de sucre – 2 œufs bio – 1/4 CUP de lait entier bio – 1cc de vinaigre blanc – 1 CUP d'eau minérale.

Feuillette : 1 tablette de chocolat noir – 1 paquet de crêpes dentelles – 2CS de sésame doré

Frosting : 600g de sucre glace – 220g de beurre doux pommade – 4CS de lait – 250g de mascarpone – 2CS d'arôme naturel de fruits de la passion – le zeste d'un citron bio – le jus d'un citron bio

Ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide 30%

Deco* : pâte d'amande blanche – bille sucre argentée –

colorant poudre or

Faites chauffer votre four à 180°C (chaleur statique)

Faites fondre au bain-marie votre beurre et le chocolat noir. Mélangez pour avoir un ensemble lisse et homogène.

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume et deviennent bien mousseux.

Pendant ce temps, faites bouillir votre CUP d'eau minérale. Ajoutez ensuite progressivement aux jaunes votre eau bouillie (toujours chaude).

Préparez votre mélange sec. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et le sel. Réservez.

Ajoutez le chocolat/beurre fondu aux oeufs blanchis. Fouettez pour que le tout soit bien incorporé.

Ajoutez (tout en continuant de fouetter) petit à petit le mélange sec au mélange humide. Vous ne devez pas avoir de grumeaux.

Chemisez votre moule. Versez la pâte à gâteau dedans. (vous pouvez répartir la pâte en 2 fois si vous n'avez qu'un moule de même taille).

Enfournez dans votre four chaud pour 30 à 45min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau (s'il ressort propre, votre gâteau est cuit).

Attendez 10min avant de démoulez. Laissez **complètement** refroidir sur une grille, puis placez 1h au frais.

Feuillette :

Dans une jatte, écrasez les crêpes dentelle grossièrement.

Ajoutez le sésame.

Faites fondre le chocolat et versez sur les crêpes/sésame.

Mélangez, puis étalez finement (2mm) sur une feuille guitare, marquez 2 cercles exactement de la taille du moule et placez au froid sur une plaque.

Préparation de la crème :

Dans le bol de votre robot pâtissier : fouettez le beurre mou pour bien l'aérer (3/4min).

Ajoutez le sucre glace et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et lisse.

Incorporez le lait, puis le mascarpone, le jus et le zeste du citron ainsi que l'arôme de fruits de la passion.

Fouettez pour avoir une crème onctueuse.

Réservez au frais dans un bol fermé (on évite que la crème prenne les odeurs du frigo).

Montage :

Sortez la crème 10min avant le montage, pour la re-fouettez un peu. Elle s'étalera mieux.

Sortez le gâteau du frigo et coupez-le (dans le sens de la largeur) en 3 parties égales. Retirez le haut du gâteau pour avoir un dessus plat.

Placez un des disques de feuilletine sur la base du gâteau.

Couvrez la 1^{ère} partie avec de la crème pour que cela atteigne environ 1cm de hauteur.

Posez le 2^e disque de gâteau sur la crème et recommencez. Terminez avec la 3^e partie de gâteau.

Laissez au froid (congélateur) pendant 1h.

A l'aide d'une spatule, couvrez le gâteau (côté et dessus)

avec la crème. Essayez d'avoir un effet assez lisse sur les côtés.

N'essayez pas de mettre toute la crème...

Laissez prendre 1h au grand froid.

Préparez la ganache : faites chauffer la crème et verser-la en 3 fois sur le chocolat coupé en morceaux. A chaque fois, mélangez avec une spatule pour ne pas incorporer d'air. La ganache doit être lisse et brillante.

Sortez le gâteau du froid et versez doucement la ganache sur le dessus pour le couvrir et que la ganache fasse des coulures sur les côtés.

Laissez prendre au frais.

Préparez les fleurs en pâte d'amande à l'aide d'une empreinte silicone.

Pour faire les pointes sur le gâteau, utilisez une poche munie d'une douille lisse de diamètre moyen. Couvrez le dessus du gâteau de pointe.

Ajoutez quelques billes de sucre argentée et saupoudrez de poudre colorante or.

Cassez les restes de feuilletine pour en planter quelques morceaux sur le dessus.

Placez 2 ou 3h au froid minimum avant de servir.

J'ai servi le gâteau avec un vin liquoreux de chez Musset Roullier « Raisins Confits ».







Gâteau au sésame noir et yuzu

Des fois on me dit : « Tu apportes le dessert ? ». Personnellement ça ne me gêne pas. Mais il arrive qu'il y ait un moment de panique quand il ne me reste pas grand chose dans mes placards. On est out of chocolat, vanille, ... Bon il va falloir être inventif ☐

Pour 1 cake : 1 yaourt nature de 125g – 3 œufs – 3 pots de

farine – 1 pot $\frac{1}{2}$ de sucre – $\frac{1}{2}$ pot de miel doux – 1 sachet de levure chimique – 1 pot de beurre fondu – 6CS de sésame noir – 2cc de zestes de yuzu – 1CS d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 200°C et chemisez votre moule à cake.

Dans un saladier mélangez votre yaourt, sucre et les œufs.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange ainsi que le miel. Vous devez avoir un mélange homogène.

Mélangez dans un autre saladier, votre farine et votre levure. Ajoutez ensuite le mélange sec à votre pâte de yaourt. La pâte doit être, au final, assez liquide et faire de jolis rubans. Ajoutez enfin le yuzu, la vanille et le sésame noir. Mélangez de nouveau.

Garnissez votre moule à cake et enfournez pendant 30/40min. Vérifiez votre cuisson en piquant la lame d'un couteau votre gâteau. Si votre lame ressort propre, votre gâteau est cuit !

Laisser refroidir pour le démouler. Vous allez impressionner vos amis ☐

Le fameux gâteau au yaourt

1 yaourt nature de 125g – 3 œufs – 3 pots de farine – 1 pot $\frac{1}{2}$ de sucre – $\frac{1}{2}$ pot de miel doux – 1 sachet de levure chimique – 1 pot de beurre fondu

Dans un saladier mélangez votre yaourt, sucre et les œufs. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange avec le miel. Vous devez avoir un mélange homogène.

Mélanger dans un autre saladier, votre farine et votre levure.

Ajouter ensuite le mélange farine/levure à votre pâte de yaourt. La pâte doit être au final assez liquide. Ce ne doit pas être une pâte qu'on étire au rouleau.

Placez le mélange dans un moule à cake ou à gâteau et enfournez à 200° dans un four préchauffé pendant 30/40min. Vérifier votre cuisson en piquant avec la lame d'un couteau votre gâteau. Si votre lame ressort propre, votre gâteau est cuit !

Laisser refroidir un peu avant de démouler. Le gâteau peut être mangé nature ou avec une glace ou une crème anglaise.