

Brownies aux noix



Pour 4 personnes

Ingrédient :

- 250g de chocolat noir
- 100g de sucre en poudre
- 100g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé ou un peu d'extrait de vanille
- 60g de farine
- 3 œuf
- Quelques noix

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat au bain marie. Faire blanchir les œufs avec le sucre et le sucre vanille. Ajouter le beurre fondu au mélange blanchi puis le chocolat fondu. Ajouter la farine.

Ajouter des noix a la préparation si vous le souhaitez. Ou même des noisettes.

Beurrer le moule et le fariner. Ajouter la pâte dans le moule. Enfourner 15 minute.

Démouler du four laisser refroidir et couper des partes carré.

Bonne dégustation

Gâteau jaffa (Pim's) fait maison



Pour 12 gâteaux

Ingrédient :

- 70g de gelée d'orange (anglais)
- 100ml eau bouillante
- 100 l de jus d'orange
- 2 œufs
- 50g de sucre en poudre
- 50g de farine
- 15g de beurre fondu
- 150g de chocolat

Préparation :

Émincer la gelée et la mettre dans un récipient résistant à la chaleur avec l'eau bouillante. Remué le mélange jusqu'à ce que la gelée soit dissout. Incorporer le jus d'orange.

Prendre un moule carré avec une grande profondeur. Mette du film plastique au font du moule et y verser la gelée. Refroidir la gelée au réfrigérateur pendant 2h.

Préchauffer le four à 180°C. Graisser 12 moules rond peux profond. (On peut utiliser un tapi pour macaron).

Mélanger les œufs avec le sucre dans un bol résistant à la chaleur puis placer le bol au bain marie. Mélanger au batteur électrique sans arrêt jusqu'à obtenir une texture épaisse, pâle et qui tient sur la cuiller. Retirer du feu. Tamiser la farine et l'incorporé délicatement puis ajouter le beur fondu.

Mettre une cuillère à soupe de la pâte dans les moules. Les faire cuire 10 à 12 minutes au four. Les gâteaux sont cuit quand ils sont argenté. Léser les gâteau refroidir 2 à 3 minutes avant dès les démouler et les placer sur une grille pour qu'ils continuent de cuire.

Couper le chocolat en morceau et le faire fondre au bain marie. Le laisser refroidir 10 à 15 minutes.

Utiliser un emporte-pièce writing essays online rond de la taille des génoises, voir un petit peut plus petit. Couper 12 cercles dans la gelée. Placer un cercle de gelée sur chaque génoise.

Mettre une cuillère de chocolat fondu sur la gelée et l'étaler avec le dos de la cuillère ou une Maryse jusqu'à recouvrir toute la gelée. Placer les gâteaux dans un endroit froid pour que le chocolat turcise et server.

Conseille :

Recette typiquement anglaise. Si vous aimez pas la gelée anglaise mettre de la gelée d'orange française ou du jus d'orange de préférence presser avec de la gélatine.

Palet breton



6 personnes

Ingrédient :

- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g beurre demi-sel
- 140 g de farine de blé
- 6 g de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 170°C (Th 6).

Blanchir les jaunes avec le sucre au batteur.

Ajouter le beurre en pommade, ensuite la farine et la levure.

A l'aide de papier film alimentaire, réaliser des boudins (environ 3 cm de diamètre) et laisser reposer pendant 30 min

au réfrigérateur.

Découpez dans le boudin de pâte vos sablés que vous allez déposer dans des cercles en inox, pour ne pas qu'ils se déforment à la cuisson.

Enfourner le tout et cuire environ 15 minutes (jusqu'à obtenir une coloration blonde) à 170°C (Th 6).

Laisser refroidir et déguster.

Quatre-quarts



Le quatre-quarts est traditionnellement un gâteau breton qui tire son nom du fait que les quatre ingrédients qui le composent (farine, sucre, beurre, œufs) y sont en quantité égale (en masse), et donc représentent chacun un quart.

Pour pour moule de 25 cm de long

Ingrédient :

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 4 gros œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Battre les œufs avec une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Travaillez le mélange au fouet électrique jusqu'à ce qu'il blanchisse et double de volume (environ 5 min), puis ajoutez la levure, la farine versée en pluie sans cesser de battre, et enfin le beurre fondu.

Remplissez un moule à cake beurré de pâte. Laissez reposer 10 minutes.

Trempez le manche d'une cuillère dans l'eau froide et incisez le gâteau sur 2 cm de profondeur pour éviter qu'il ne se bosselle en cuisant.

Enfournez à 180°C pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau à cœur avec la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir propre et sèche.

Laissez reposer 10 minutes avant de démouler

recette original sur lacuisinedemel.canalblog.com