

Cake à l'ail, osez sans hésiter!

Comment ça va mes Loulous ! Je vous présente aujourd'hui un cake à l'ail que nous avons découvert lors du [SISQA](#), un salon sur la qualité alimentaire à Toulouse. Des producteurs exposaient leurs produits et certains nous les faisaient déguster. Quelle bonne idée, j'achète plus volontiers quand j'ai le ventre plein 😊 . Il y avait notamment un producteur d'ail qui nous a fait goûter une soupe à l'ail ainsi qu'un cake délicieux , et ça tombe bien, un petit prospectus reprenait la recette.

Ce papier a trainé des semaines dans mon sac à côté de 20 tickets de caisse, 3 bonbons (...) . Puis est venu le temps de ma pendaison de crémaillère et je me suis dit « pourquoi pas? »

Ce cake à l'ail est vraiment très facile à faire mais... il envoie du lourd en ail 😊 Et encore, la recette initiale préconisait 1 tête et demie d'ail et je n'en ai mis qu'une.

Peut-être est-ce une question de variété : le cake qu'on avait goûté utilisait de l'ail de Cadours, alors que j'ai utilisé... de l'ail de magasin qui venait de je ne sais où 😊

Quoi qu'il en soit même s'il est très fort en ail, il a un petit goût de reviens-y qui fait que j'ai osé tout de même le servir et ... tout le monde a voulu goûter et a eu l'air d'apprécier (j'ai des amis formidables <3) .

En plus il est très moelleux!

Pour un cake à l'ail

- 1 tête d'ail (violet de Cadours si vous trouvez) (pas une gousse hein, une tête, c'est à dire ce que vous

achetez en supermarché et dont vous arrachez après les gousses habituellement)

- 3 œufs
 - 100 ml d'huile
 - 100 ml de lait
 - $\frac{1}{2}$ paquet de levure chimique
 - 180g de farine
 - 1 CS d'herbes de provence
 - Sel et poivre
-
- Commencez par éplucher et écraser toutes vos gousses d'ail
 - Préchauffez votre four à 180°C
 - Dans un saladier mélangez la farine tamisée et la levure, puis ajoutez les œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène sans grumeaux.
 - Ajoutez alors le lait et l'huile, fouettez à nouveau, puis ajoutez l'ail écrasé, les herbes de provence ainsi que le sel et le poivre (moi je goûte la pâte crue pour rectifier l'assaisonnement) et mélangez une dernière fois
 - Versez la pâte dans un moule à cake graissé
 - Enfournez pour 1h selon la recette, moi je n'ai eu besoin que de 45 minutes. Il faut vérifier la cuisson jusqu'à ce que le cake soit gonflé, avec la surface doré, et que la pointe d'un couteau ressorte sèche
 - Laissez tiédir votre cake à l'ail et dégustez

Délicieux pain d'épices

extra-moelleux

Bonjour , aujourd'hui je fais remonter en cette période de fêtes un pain d'épices très moelleux et archi bon que je fais pour la 2e année consécutive. Alors que je n'aimais pas spécialement les pains d'épices! Mais c'était jusqu'à ce que je me rende compte qu'entre celui qu'on trouve dans le commerce (beurk) et le fait maison, il y a un pas de GEANT!

Bien sûr il en faut pour tous les goûts, certains l'aimeront fondant, d'autres moelleux ; certains assez doux et d'autres très typés...

Celui ci est typé sans trop, moelleux , pas trop dense. Et vous donc, vous avez des recettes fétiches?

Pour ma part, j'ai pris la recette [ici](#), en enlevant la marmelade d'orange et en changeant les épices. Alors, on teste? 😊

Il vous faudra pour un joli pain d'épices

- 250g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 200g de miel
- 10 cl de lait
- 50g de beurre
- 1 oeuf
- 2 cc levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 50g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 cc 4 épices, 1 cc cannelle, $\frac{1}{2}$ cc vanille en poudre

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Faites fondre dans une casserole à feu doux le miel, le lait et le beurre. Enlevez du feu dès que le mélange est homogène

3. Dans un récipient, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, le bicarbonate, le sel et le sucre, puis les épices. Creusez un puits au milieu et versez petit à petit le lait-beurre-miel en mélangeant en même temps avec une grosse cuillère en bois
 4. Ajoutez l'oeuf battu et remuez à nouveau
 5. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
 6. Enfournez pour environ 50 min (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
 7. Laissez refroidir complètement avant de démouler et d'emballer dans du film alimentaire pour attendre au moins 24h avant dégustation:o (il paraît que ça donne le temps aux épices de développer leur goût...moi j'ai pas pu résister bien sûr :D)
-

Cake potimarron noisettes

Coucou !

A la demande générale (enfin, au moins 2 personnes 🤔) voici une recette de cake au potimarron, à la fois sain et gourmand, et surtout supeeeer moelleux.

Ma Christine chérie m'avait gentiment offert un potimarron déjà tout épluché, et je voulais lui rendre son geste en cuisinant pour elle (tout en gardant jalousement une portion rien que pour moi). Ca faisait longtemps que je voulais refaire un cake au potimarron. J'en avais réalisé un pour Halloween qui était juste méga délicieux, archi moelleux et tout doux. Mais il n'était pas très joli, et je ne me rappelais plus la recette.

J'avais envie de quelque chose de plus présentable (vu que je

m'entraîne à faire de plus jolies photos 😊) , mais de garder le côté moelleux. J'ai bidouillé et j'ai obtenu un résultat vraiment pas mal, avec un petit goût qui change et donne envie d'y revenir. Certains n'ont pas osé goûter, une n'a pas aimé, plusieurs ont adoré. Moi je pense que le mieux c'est de goûter pour vous faire une idée 😊

Il faut avouer que ce potimarron avait du « caractère ». D'autres sont plus sucrés et seront vraiment imperceptibles dans votre gâteau, n'apportant que le côté moelleux, et laissant place au goût de noisettes.

Pour un cake, préparation 15 minutes (sans compter la cuisson du potimarron)

- 3 œufs
- 50g de poudre de noisettes
- 200g de farine
- 4 CS crème fraîche liquide
- 50g de beurre
- 4 grosses CS de purée de noisettes
- 150g de sucre
- 280g de purée de potimarron
- 2 cc levure

- Faites cuire votre potimarron : coupez le en 2, et faites cuire chaque moitié séparément au micro-ondes, 15 minutes, recouverte d'une feuille de papier film passant au micro ondes.
- Préchauffez votre four à 180°C
- Une fois cuit, laissez tiédir
- Dans un saladier, fouettez vos œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume . Ajoutez alors la levure, la farine et la poudre de noisettes tamisées. Mélangez.
- Ajoutez le beurre fondu, la purée de noisettes, la crème fraîche et mélangez à nouveau. Enfin, ajoutez la purée

de potimarron et fouettez jusqu'à avoir un mélange homogène.

- Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez jusqu'à ce que la pointe d'un couteau enfoncé dans le gâteau ressorte sèche (environ 35-40 minutes)



[Cake aux bananes rôties](#)

Bonjour !!

Aujourd'hui je vous présente un cake aux bananes rôties trouvé sur le [site très gourmand de Guillemette](#). Honnêtement, je ne suis pas sûre de voir un grand changement comparé à des

bananes normales, et je crois que je préfère [ma version](#), qui dans mon souvenir est plus humide et moins dense, mais chacun ses goûts (en plus comme je suis une scientifique, il faudrait que je les refasse pour comparer et être sûre :p), et comme ce cake est tout de même vraiment bon et moelleux, j'ai décidé de vous le présenter 😊

2 petits conseils: gardez le jus rendu par les bananes au cour de leur cuisson au four et ajoutez le à la pâte, pour encore plus de moelleux et de saveurs ; et fouettez au batteur et non à la fourchette, pour avoir une texture plus homogène.

Pour celles qui recherchent un cake léger et aérien, celui ci n'est pas pour vous, mais c'est un peu le cas de tous les cakes aux bananes 😊

Pour un joli cake, il vous faut

- 3 bananes bien mûres + 1 CS cassonade + 1 CS jus de citron + 1 noisette de beurre
- 200g de farine
- 75g de sucre blond
- 2 œufs
- 90g de beurre demi-sel mou (moi j'ai mis du doux)
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- Facultatif : des pépites de chocolat au lait (seulement sur le dessus ou dans tout le gâteau pour plus de gourmandise 😊) , des noix...

1. Préchauffez votre four à 200°C
2. Versez vos bananes coupées en rondelles dans un plat, saupoudrez avec le sucre, le jus de citron et déposez une noix de beurre
3. Mettez au four pour une demie heure, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les bananes soient caramélisées
4. Sortez vos bananes du four, écrasez-les avec une

- fourchette dans leur jus. Baissez votre four à 160°C
5. Dans un saladier, battez au fouet votre beurre mou avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange crémeux
 6. Ajoutez vos œufs un à un en battant au fouet entre, puis fouettez pendant 2 min encore après l'ajout des oeufs
 7. Ajoutez les bananes écrasées à la pâte et fouettez à nouveau (vous pouvez le faire à la fourchette si vous le souhaitez)
 8. Enfin, versez la farine et la levure + votre garniture facultative, et mélangez à la fourchette jusqu'à ce que la farine soit tout juste incorporée
 9. Versez dans un moule beurré et fariné puis enfournez environ 45 min à 160°C, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.
 10. Remarque : moi je le trouve (bien) meilleur après quelques heures de repos, mais je vous laisse faire votre opinion 😊



Cake au citron comme un nuage...

Bonjour !! En coup de vent, en plein partiels, je tenais à poster une RECETTE pour tous ceux qui s'en fichent royalement de la Guadeloupe !! 😊

Un merveilleux cake au citron (oui, pourtant le citron n'est pas ce que je préfère) (et oui, il est pas super beau), moelleux et aérien comme un nuage, grâce aux blancs d'oeufs en neige. Tous ceux qui l'ont goûté ont adoré 😊

Et dire que j'ai fait tout ça pour écouler un yaourt au citron (et oui, vous savez, y a toujours un goût qu'on aime pas dans le pack de yaourts, bah moi c'est le citron d'une certaine marque, beaucoup trop amer pour moi!)

Il vous faudra pour un cake

- 1 pot de yaourt au citron
- 2 pots de farine
- 2 pots de sucre
- $\frac{1}{2}$ pot d'huile neutre
- 3 œufs : dont un œuf mis entier, et 2 œufs séparés en jaunes/blancs
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- Le jus d'un citron
- Facultatif : des graines de pavot pour le dessus

Remarque : je pense que vous pouvez remplacer un yaourt au citron par un yaourt nature, le jus de deux citrons et le zeste d'un citron

- Préchauffez votre four à 180°C
- Ouvrez votre yaourt, et réservez le contenu dans un petit bol. Rincez le pot de yaourt
- Dans un saladier, versez un œuf entier et 2 jaunes d'oeuf, Réservez vos blancs dans un autre récipient
- Ajoutez 2 pots de sucre aux œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume.
- Ajoutez alors la farine et la levure tamisées, et battez à nouveau
- Ajoutez le yaourt, le $\frac{1}{2}$ pot d'huile, le jus de citron,

et mélangez pour bien homogénéiser

- Fouettez vos blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, puis incorporez-les délicatement à la pâte.
- Beurrez et farinez votre moule et versez-y la pâte. Enfournez pour 45 min environ, ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche. Le dessus de mon cake a vraiment bruni, mais ça n'avait absolument pas le goût de cramé. Si cependant vous préférez vos cakes moins colorés, mettez une feuille d'aluminium sur le dessus de votre cake au cours de la cuisson, lorsqu'il a atteint la couleur souhaitée 😊



Délicieux marbré potimarron

chocolat

Aujourd'hui, toujours dans ma folie du potimarron, un cake marbré délicieux, super moelleux et absolument sans goût de légumes, promis juré ! Pas comme dans mon brownie à la pomme où on sentait la pomme, ici c'est absolument incognito, je sens que le potimarron va être encore plus présent dans ma cuisine 😊

Je pense qu'on peut aussi faire un gâteau au chocolat sur cette base (sans le marbré seulement au potimarron), avec du coup relativement peu de beurre pour un max de moelleux !

J'ai trouvé la recette [ici](#) et je n'ai absolument rien changé, à part l'ajout de vanille dans la pâte nature et l'utilisation de chocolat au lait, mais il faudra essayer la version chocolat noir dessert 😊

Pour un cake il vous faudra

- 200g de farine
- 200 g de purée de potimarron
- 4 CS lait
- 80g de sucre
- 80g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 200g de chocolat noir ou au lait
- 1 cc de vanille

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Faites cuire votre potimarron après l'avoir coupé en deux, avoir recouvert les moitiés de film micro-ondable, au micro-ondes pendant 15 à 20 min puissance maximale
3. Enlevez les pépins, récupérez la chair (qui doit être tout à fait en purée) et mélangez la dans un saladier avec le sucre et les œufs

4. Ajoutez ensuite la farine et la levure et fouettez à nouveau, puis ajoutez le beurre fondu
 5. Faites fondre votre chocolat, divisez votre pâte en deux puis mélangez une moitié au chocolat fondu , et mélangez la cc de vanille dans l'autre moitié
 6. Ajoutez 2 CS de lait dans chacune de vos moitiés de pâte
 7. Versez les pâtes dans plusieurs moules à mini cakes ou dans un moule à cake normal, en alternant les couches
 8. Enfournez pour 30 minutes si ce sont des mini cakes, pour 50 min si c'est un normal (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
-

Cake au citron





Bonjour bonjour !

Pour ma copine Maud, je vous livre la recette d'un cake au citron 😊

Alors moi, honnêtement, je n'ai pas eu de coup de coeur. Il n'était pas gonflé comme je les aime, je le trouvais un peu « dense », pas assez fondant. Mais je l'ai amené en cours et tous les autres à part moi, et aussi ma maman, ont adoré, alors c'est moi qui dois avoir un problème 😊

Je suis partie de [cette recette](#), mais quand je l'ai goûtée en version mini je lui ai trouvé une consistance de madeleine. Vous savez, ce n'est pas sec mais ça a une consistance particulière. Donc j'ai voulu lui rajouter du moelleux en l'imbibant de sirop, comme pour le cake de Pierre Hermé.

Pour un moule à cake de 26 cm il vous faudra

- 220g de farine
- 2 citrons
- 200g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 4 CS de crème fraîche épaisse entière
- 70g de beurre
- 2 cc levure chimique
- Graines de pavot

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Lavez et séchez les citrons, puis prélevez leurs zestes. Recueillez leur jus dans un verre.
3. Cassez les œufs dans un cul de poule et battez-les avec

- le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Faites fondre le beurre, laissez le tiédir puis ajoutez la crème fraîche
 5. Versez ce mélange dans le récipient avec les œufs et incorporez correctement.
 6. Tamisez la farine et la levure et ajoutez les par petites quantités en remuant
 7. Ajoutez les zestes et le jus des citrons et mélangez bien
 8. Versez la pâte dans un moule à cake, saupoudrez de graines de pavot, et enfournez pour 45-50 min environ, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.

Pour le sirop

- 75g d'eau
 - 2 CS jus de citron
 - 30g de sucre
1. Pendant la cuisson du cake, mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à légère ébullition juste pour faire fondre le sucre
 2. Laissez le refroidir et ajoutez le jus de citron
 3. Une fois que le cake est cuit, imbibé le immédiatement de tout le sirop, au pinceau, sur toutes ses faces.

Cake au potimarron

Bonjour ! 😊 Alors en kamikaze que je suis, et déjà que je n'ai pas le temps, j'ai voulu faire un gâteau pour ma garde. J'avais depuis longtemps envie de refaire un gâteau au potimarron, sachant que j'en avais fait un pour Halloween dernier qui était délicieux, aérien et fondant, mais qui contenait très peu de farine, avec des blancs en neige, et

n'avait donc pas gonflé.

Cette fois ci je voulais un cake moelleux mais beau, et j'ai pensé à adapter ma recette de cake aux bananes version potimarron. Je l'aime moins que le précédent, mais il a été dévoré pendant ma garde, et certains l'ont trouvé délicieux. Moi je trouve qu'il a un goût étonnant de gâteau au yaourt ! On ne sent pas du tout du tout le potimarron, il apporte juste du moelleux et une superbe couleur 😊

Pour un gros cake

- 350g de chair de potimarron cuite
 - 225g de farine T55
 - 155g de sucre (roux, blanc, complet, comme vous voulez:))
 - 25g de beurre
 - 25g d'huile neutre
 - $\frac{1}{2}$ cc bicarbonate,
 - $\frac{1}{2}$ sachet de levure
 - 3 CS lait
 - 2 œufs
1. Coupez votre potimarron en deux, recouvrez vos moitiés de film alimentaire passant au micro-ondes, et mettez-les puissance maximum au micro-ondes pour environ 15 min. Les graines doivent s'enlever facilement, la chair doit être fondante. Pesez la quantité nécessaire et laissez tiédir.
 2. Préchauffez le four à 170°C
 3. Dans un saladier, mélangez la moitié de la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate (j'ai l'habitude de tamiser ces deux derniers ingrédients pour que ça s'incorpore bien dans toute la pâte)
 4. Ecrasez la purée de potimarron à la fourchette et mélangez
 5. Ajoutez le beurre ramolli, l'huile, le lait

6. Fouettez doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis plus vivement pendant une minute
 7. Ajoutez les œufs un à un, puis le reste de la farine
 8. Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
 9. Enfournez pour environ 50 minutes – 1h (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
-

Banana bread – Cake à la banane





Bonjour ! 2 mois que mon petit blog existe 😊 J'adore quand vous testez mes recettes, j'adore voir tant de villes différentes me suivre (à San Francisco, qui que tu sois, tu me fais rêver 😊)

Je vous livre une recette de banana bread qui a été larrgement apprécié par mes amies de cours et ma maman et ma tata 😊 Il est incroyablement moelleux (et se conserve très bien au moins deux jours – il n'a pas survécu au-delà 😊 – dans du papier d'alu) et a un goût fort en banane !

J'ai improvisé une recette à partir de [cette recette](#) (j'ai beaucoup changé les proportions mais gardé la façon de faire) et de la recette de [mes muffins](#) 😊

Ah oui, et j'ai enfin acheté mon moule en métal, ça a gonflé de façon merveilleuse, je suis fan !!

Pour un gros cake

- 4 bananes bien mûres (350g sans la peau)
- 250g de farine T55
- 110g de sucre (roux, blanc, complet, comme vous voulez 😊)
- 25g de beurre
- 25g d'huile neutre
- 1 cc vanille,
- $\frac{1}{2}$ cc bicarbonate,
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 3 CS lait

- 2 œufs
- Quelques gouttes de jus de citron

1. Préchauffez le four à 170°C
2. Dans un saladier, mélangez la moitié de la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate (j'ai l'habitude de tamiser ces deux derniers ingrédients pour que ça s'incorpore bien dans toute la pâte)
3. Ecrasez les bananes à la fourchette puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour éviter le noircissement. Mélangez
4. Ajoutez le beurre ramolli, l'huile, la vanille, le lait
5. Fouettez doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis plus vivement pendant une minute
6. Ajoutez les œufs un à un, puis le reste de la farine
7. Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
8. Enfournez pour environ 50 minutes – 1h (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
9. Attendez un peu qu'il refroidisse avant de le démouler, et régalez-vous le jour-même, le lendemain, le surlendemain...S'il en reste jusque là 😊

Hot dog cake





Attention, cake super trop bon, trop moelleux, que j'avais ramené chez une super amie qui nous a elle aussi régales, mais ça n'a pas empêché à ce cake d'être dévoré !! 😊

J'ai trouvé l'idée sur ce [très joli blog](#) mais je l'ai entièrement réadapté à la recette de [mon cake salé magique](#).

Les knackis sont tombées au fond, et l'aspect visuel est beaucoup moins joli que sur le site d'origine, mais je pense que ma pâte était plus liquide. Néanmoins, l'ajout de la ketchup dans la pâte nous a séduits et je recommencerai (avec plein de sauces différentes!) pour sûr 😄

Il vous faudra pour un cake

- 1 yaourt nature de 125g , dont vous garderez le pot
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 6 CS de ketchup + du lait (le tout faisant 1 pot $\frac{1}{2}$)
- Moutarde
- 6 knackis
- 6 tranches de cheddar
- 50 g de fromage râpé
- Sel (et poivre)

- Oignons frits (que je trouve dans les magasins asiatiques)/oignons en lanières (que j'achète chez mon marchand d'épices)

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Videz le pot de yaourt dans un saladier, puis rincez-le
3. Rajoutez les 3 pots de farine, les 3 œufs et la levure, puis mélangez à la fourchette
4. Rajoutez le mélange lait + ketchup, le sel, et mélangez à nouveau
5. Ajoutez le fromage râpé, mélangez
6. Versez une partie du mélange dans un moule à cake beurré ou recouvert de papier sulfurisé, puis disposez des knackis enrobées de cheddar
7. Recouvrez avec le reste du mélange
8. Déposez sur le dessus les knackis restantes, recouvertes de cheddar, de moutarde et d'oignons.
9. Enfournez pour 30 minutes (ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche)
10. Attendez que le cake soit refroidi pour le démouler et le découper 😊

Remarques

- Pour que les knackis ne tombent pas, on pourrait essayer de les rouler dans la farine (prélevée de la quantité de farine nécessaire au cake), mais comme il y a le cheddar autour, c'est délicat. Ou tamiser un peu de farine au-dessus de la 1ère couche de pâte avant de déposer délicatement les knackis.
- Une autre solution serait d'oublier le gruyère rapé, et de le remplacer par du cheddar râpé, avec des knackis entières ou en morceaux, roulées dans la farine

- Et sinon, on pourrait un peu épaissir la pâte en ajoutant de la farine, mais aurait-on le même moelleux...

A vous de tester et de me montrer la meilleure solution hihi

