

Pain d'épices très moelleux

Bonjour ! Oui je bats mon record de régularité parce que je veux vous livrer mon dernier pain d'épices avant la fin des fêtes 😊

Pour lire ma grande quête du pain d'épices parfait (pour moi), c'est [ici](#) (avec la recette de MON pain d'épices favori).

Récapitulons, je vous ai d'abord présenté une [ré-édition du pain d'épices moelleux](#) que j'avais fait l'année dernière. Puis un [pain d'épices plutôt dense et fondant](#), et aujourd'hui je vous présente le favori de mon chéri. Il est en effet très très moelleux, et c'est surtout celui qui vieillit le mieux des 3 que j'ai testés. Sa texture se densifie au fil du temps tout en restant extrêmement moelleux.

Il contient du jus d'orange, qui ne se sent pas du tout au goût mais produit une réaction chimique avec le bicarbonate de soude (qui réagit avec les produits acides). Je pense vraiment que cela joue beaucoup dans sa texture.

A vous de tous les tester et me dire celui que vous préférez 😊 (et n'hésitez pas à customiser vos épices)

Il vous faudra pour un pain d'épices très moelleux

- 150g de farine de seigle complète
- 100g de farine blanche
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de bicarbonate
- 1 cc bombée de levure chimique
- 1 cc de vanille
- 2 pleines cc de cannelle
- 1 cc de 4 épices
- 180g de miel
- 30g de sirop d'agave
- 150ml de jus d'orange
- 80g de beurre

- Facultatif : 1 CS de marmelade d'orange (à mettre avec les liquides)
- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans une casserole, faites fondre le miel, le sirop d'agave, le beurre et le jus d'orange, jusqu'à avoir une petite ébullition
- Pendant ce temps, mélangez dans un grand cul de poule la farine, les épices, la levure et le bicarbonate . Creusez un puits au centre
- Lorsque tout est fondu dans le casserole, mélangez pour tout homogénéiser puis versez le dans le puits tout en remuant (j'ai vu alors la pâte mousser, résultat de la réaction chimique entre le bicarbonate et le jus d'orange je pense) jusqu'à avoir une jolie pâte homogène
- Vous pouvez goûter pour rectifier les épices, tout en sachant que leur goût sera un peu plus fort après cuisson
- Versez la pâte dans un moule graissé et enfournez pour 30 minutes minimum, puis surveillez toutes les 5 minutes jusqu'à ce qu'il ait bien gonflé et soit bien doré, la pointe d'un couteau devant ressortir sèche (si la surface venait à colorer trop rapidement avant que le pain d'épices soit cuit, mettez une feuille d'aluminium dessus)
- A la sortie du four, le pain d'épices était si moelleux qu'il était difficile à couper en tranches nettes. Laissez le refroidir, emballez le dans du film alimentaire et vous verrez dès le lendemain qu'il s'est densifié et qu'on peut y couper de jolies tranches.
- Régalez vous ! 😊

Pain d'épices extra fondant

Je vous présente aujourd'hui encore un pain d'épices (après [mon premier](#), moelleux) , parce que je vous l'avoue, j'ai eu un épisode mono-maniaque à la recherche du parfait pain d'épices à offrir 😊 (à ma belle famille que je n'aurai pas l'occasion de voir pour Noël et qui n'aura comme seule trace de moi que ce pain d'épices, vous imaginez la pression ! Si cela n'avait tenu qu'à moi, j'aurais fait un pain d'épices chaque jour avec un tableau excel comparatif, un millier de testeurs... 😊)

Je sais que la perfection n'est pas possible, rien que mon chéri et moi n'avons pas les mêmes goûts (ah ces hommes, pffff), mais j'avais envie de voir les différents ingrédients qui donneraient tel type de texture, de densité... Si rajouter un peu d'orange relèverait le goût, etc...

Un pain d'épices typé mais pas trop, moelleux, qui se garde longtemps, bien ambré.

C'est la première fois que j'ai le courage de refaire tant de fois une recette, c'est assez rigolo en fait 😊 (même si là j'en ai un peu marre au bout du 3e essai) et impressionnant de voir comment changer quelques tout petits trucs peuvent changer toute une texture.

Bien sûr, le mieux aurait été de les faire toutes le même jour, pour comparer sur le moment et l'évolution sur quelques jours, le pain d'épices étant connu pour se bonifier avec le temps.

Aussi, je bidouille les épices pour avoir toujours à peu près les mêmes proportions en cuillère à café (vanille, cannelle, quatre épices) mais cela reste imprécis et mon deuxième pain

d'épices était moins typé que les 2 autres. Donc il aurait fallu plus de rigueur pour comparer exactement 🙄

Ce que j'ai retenu de tout ça :

- Ceux à la farine de seigle sont un peu plus typés (mais pas tant que ça) mais lèvent tout aussi bien
- J'adore utiliser le sirop d'agave au lieu de la cassonade, il en faut moins, cela sucre très bien et me donne l'impression de cakes plus moelleux
- Je ne suis pas du tout fan de marmelades d'orange ou de clémentine qui apportent de l'amertume
- Moi qui suis adepte de la cuisine au pifomètre, je me rends compte que la température des ingrédients, l'ordre de rajout, le moule utilisé... Changent tout. D'où les surprises quand on fait tout comme il faut en suivant une recette, mais qu'on n'a pas le même résultat ^^
- Il faut bien surveiller la cuisson !! Mon premier pain d'épice a mis 40 ou 50 minutes à cuire comme il se doit, les 2 autres ont cuit beaucoup plus vite ! Alors prudence...

Aujourd'hui je vous livre un pain d'épices dense et fondant, mon préféré je pense, il était un peu moins ambré et typé que celui -ci et que celui que je vous présenterai demain

Pour un pain d'épices il vous faut

- 250 g de farine blanche
- 120 ml de lait
- 220g de miel (du bon, le mien vient de mon papi <3)
- 30g de sirop d'agave
- 2 cc pleines de cannelle
- 1 petite cc de 4 épices,
- 1 cc de vanille en poudre
- 90g de beurre
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

- 1 pincée de sel
- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans une casserole, faites fondre le miel, le sirop d'agave, le beurre et le lait , jusqu'à avoir une petite ébullition
- Pendant ce temps, mélangez dans un grand cul de poule la farine, les épices, la levure et le bicarbonate . Creusez un puits au centre
- Lorsque le mélange est fondu dans le casserole, mélangez un peu pour rendre le tout homogène puis versez le dans le puits tout en remuant
- Vous pouvez goûter pour rectifier les épices, tout en sachant que leur goût sera un peu plus fort après cuisson
- Versez la pâte dans un moule graissé et enfournez pour 30 minutes minimum, puis surveillez toutes les 5 minutes jusqu'à ce qu'il ait bien gonflé et soit bien doré, la pointe d'un couteau devant ressortir sèche.
- Laissez le refroidir puis emballez le dans du film alimentaire pour le conserver plusieurs jours

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)

Brioche potimarron cannelle – Cinnamon pumpkin rolls

Cette brioche a fait un tabac chez moi !!

La boulange est quelque chose de particulier, ce n'est pas du tout si compliqué mais avec de grands temps de pause pas trop compatible avec des jours de travail. Alors j'adore m'y mettre les jours de brunch, et j'espère avoir encore beaucoup d'occasions car je ne maîtrise pas encore tout à fait.

J'ai choisi cette recette car déjà, j'essaye de me forcer à utiliser mon potimarron sacré dans d'autres recettes que nature (avec un peu de crème quand même 🍋) (j'aime tellement ça que l'utiliser dans une recette avec le risque que ça loupe et de le gâcher me donne des sueurs froides, autant que si j'utilisais du caviar dans une soupe 🍷). Et je suis tombée amoureuse de sa belle couleur orangée, ainsi que de l'association à la cannelle que mon entourage aime particulièrement.

Pour tout vous avouer, j'ai fait quelques « escargots » sans cannelle pour moi, n'étant pas sûre d'aimer. Finalement j'ai préféré ceux avec (dommage pour les autres, car du coup on préférerait tous ceux là :D) Pour ceux qui comme moi, n'aiment pas la cannelle dans les tartes aux pommes, les crêpes, bref

quand on la sent trop, elle est ici douce, subtile, elle met juste en valeur la brioche.

Et pour être toujours honnête, ce n'est pas la brioche la plus moelleuse que j'ai mangée. Je l'ai trouvée personnellement un peu sèche (cela se sentait beaucoup moins dans les escargots avec cannelle) mais aucun autre testeur n'a partagé cet avis, au contraire ils étaient tous « miam » « mioum » « trop bon » « je veux la recette »...

Cependant certains commentaires sur le site initial de Cléa se plaignent également qu'elle soit un peu sèche et avec une pâte trop liquide pour être manipulée.

Voici donc la recette avec mes modifications en plus de celles de Christelle, [du blog Pich à la fraise](#), dont les photos magnifiques m'ont fait franchir le pas et réaliser cette brioche 😊

Temps de préparation : 30 minutes + temps de pause (1h + 30 min)

Il vous faudra pour cette belle brioche

Pour la pâte :

- 30 g de beurre mou
- 40 ml de lait
- 150 g de purée de potimarron (la plus « égouttée » possible)
- 1 œuf + 1 jaune
- 5 g de levure de boulanger déshydratée (ou 15g de levure fraîche)
- 300 g de farine de blé T65
- 50g de sucre de canne blond
- 1 cc rase de cannelle en poudre
- 1/2 cc de sel fin

Pour la garniture :

- 70 g de sucre de canne blond
- 2 CS de beurre
- 1 CS de cannelle en poudre

- Mettez la levure à réhydrater dans le lait que vous aurez fait tiédir (il ne doit pas être bouillant ! Sinon il tuera votre levure. Il faut qu'il soit environ à 35-40°C) avec un peu de sucre prélevé sur vos 60g. Laissez agir 10 minutes
- Pendant ce temps, mélangez dans la cuve de votre robot la purée de potimarron (bien égouttée!) avec l'oeuf , la farine tamisée, le sucre, la cannelle, le sel. Ajoutez alors le mélange lait-levure, et mélangez à nouveau.
- Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux au fur et à mesure tout en pétrissant avec le crochet 5 bonnes minutes. Une fois que la pâte est bien homogène, et se décolle des parois du robot (vous pouvez rajouter de la farine si elle est trop liquide, mais petit par petit), mettez la en boule dans un saladier propre recouvert d'un torchon , et laissez lever environ 1h, le temps qu'elle double de volume (cela dépend de la température de la pièce. Vous pouvez le mettre dans un four préchauffé au minimum)
- Après ce temps de pousse, sur un plan de travail bien propre et bien fariné, abaissez au rouleau votre pâte en un grand rectangle d'un peu moins de 1 cm d'épaisseur (il ne faut surtout pas oublier de fariner régulièrement si ça colle, car après il va falloir le décoller du plan de travail).
- Faites fondre les 2 CS de beurre et mélangez les à la CS de cannelle et au sucre de canne. Etalez la garniture au pinceau sur la totalité de votre rectangle



(sauf que faut étaler partout, là c'était un test)

- Roulez votre rectangle (dans le sens qui vous donnera un rouleau le plus long possible) puis découpez le en tronçons d'environ 5 cm de large



- Disposez les tronçons dans un plat recouvert de papier sulfurisé sans qu'ils ne se touchent (en gonflant ils vont s'accoller, mais pas s'écraser les uns contre les autres) en forme de chinois, ou séparés en forme de rolls
- Laissez lever encore 1/2h



- Enfournez dans un four préchauffé à 180°C après avoir badigeonné vos rolls d'un mélange de jaune d'oeuf battu avec un peu de lait pour que ça dore joliment . Laissez cuire 20 minutes
- Régalez-vous 😊



Gâteau vegan pommes-dattes

sans sucres ajoutés ni matière grasse!

Bonjour !

Vous allez bien ?

Vous l'avez compris, je suis archi curieuse des recettes végétaliennes, avec toute l'inventivité nécessaire pour remplacer les ingrédients les plus courants. Bon, je triche carrément en utilisant du lait de vache et non du lait de soja (que je n'aime pas, et je n'ai pas encore pu tester les laits d'amande/noisettes...) , mais chut 😊



J'avais acheté des dattes pour la pâte à tartiner aux haricots rouges que je vous ai présentée, (même si finalement j'ai refait la pâte sans car je trouvais que ça n'apportait rien) , et il m'en restait pas mal. J'avais aussi des pommes que je trouvais vraiment pas terribles natures (j'ai voulu changer de mes Chanteclerc favorites, quelle erreur, j'ai trouvé les 2 autres variétés 100 fois moins bonnes) . Alors quand j'ai vu [ce gâteau sur ce très joli site Green cuisine](#) (que je vous conseille vivement d'aller visiter, en plus l'auteure est adorable et répond à toutes vos questions), qui me permettait de me débarrasser de quelques dattes et de mes pommes, et de tester quelque chose de sain et d'insolite, j'ai foncé en cuisine !!

Ici il n'y a pas de sucre, ni de matière grasse, tout réside dans les dattes. Qu'est-ce que ça a donné ? Quelque chose de vraiment intéressant, sauf que je me suis rendue compte que je n'étais pas fan de dattes ! (c'est balo!)

Mais j'ai décidé de vous livrer tout de même la recette, pour ceux qui aiment les dattes, pour les curieux, pour les végétaliens.. Et même moi, j'ai fini par y prendre goût, en

fait j'ai découvert que je le préférais réchauffé quelques secondes au micro-ondes. Les premiers mots qui me viennent à l'esprit pour le décrire sont « rustique », « réconfortant », « chaud » (au niveau du goût, pas de la température:P)

Quelques astuces :

- J'ai voulu faire un gâteau haut, pour qu'il soit joli, mais je pense qu'il vaut mieux utiliser un moule plus grand et donc avoir un gâteau moins épais, pour que les pommes fassent toute la hauteur et humidifient un peu la pâte autour.
- Utilisez des Chanteclerc !!!:D
- J'ai remplacé la cannelle par la vanille car je n'aime pas habituellement l'association pommes cannelle, mais je pense finalement qu'elle prend tout son sens dans ce gâteau « rustique », et doit très bien se marier aux dattes
- Pour les non végétaliens comme moi, je vous conseille de remplacer le lait par du lait ribot pour avoir un peu plus de moelleux, ou de rajouter peut-être 40 ml d'huile (ou de la purée de noisettes comme le suggère si ingénieusement la créatrice de la recette), pour quelque chose de plus moelleux encore
- Ce gâteau est customisable à l'infini : variez les fruits, variez les purées de fruits, (les fruits secs ? Je me demande si on peut mettre des pruneaux, des figues séchées...) ajoutez des noisettes, des noix, du pralin..

- Contrairement aux autres gâteaux aux pommes, je le trouve meilleur chaud (décidément, il me fait aimer les pommes chaudes et le mariage avec la cannelle !! 

Allez, c'est parti pour la recette !

Il vous faudra

Ingrédients secs :

- 300g de farine de riz (pour moi, farine normale parce que je n'avais que ça, mais je suis curieuse de tester !)
- 200g de purée de pommes (pour moi des compotes sans sucre ajouté)
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 2 cc de cannelle
- 1 cc de bicarbonate
- 1 pincée de sel

Ingrédients humides

- 100g de dattes séchées dénoyautées
- 200 ml d'eau bouillante
- 100 ml de lait végétal ou de vache
- 200g de purée de pommes (ici, compotes sans sucre ajouté)
- 1cc de vinaigre de cidre (moi j'ai mis de noix, je n'avais que ça)

Et 2-3 grosses pommes + ce que vous voulez (amandes, noix, pralin...) +/- du sucre vanillé

- Préchauffez le four à 180°C
- Faites bouillir l'eau et faites tremper vos dattes dedans 10 min
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs
- Mixez les dattes avec leur eau
- Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients liquides, puis ajoutez-y la purée de dattes
- Versez le mélange liquide sur le mélange sec et remuez avec une cuillère en bois
- Disposez la pâte dans un moule beurré et fariné
- Lavez et coupez vos pommes en fins quartiers (ce sera plus joli si vous conservez la peau) puis disposez les joliment en les enfonçant verticalement dans votre pâte, peau vers le haut
- Facultatif : ajoutez un topping (noisettes, noix,

amandes effilées, sucre vanillé...)

- Enfournez pour 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche (le mien étant bien épais, j'ai dû le laisser cuire 1h!



Carrot cake aérien

Comme beaucoup, avant de faire mon premier carrot cake (ça remonte!) j'avais quelques appréhensions. Des carottes ? Dans un gâteau ? Mais j'en ai goûté un à Londres, et j'ai adoré. Puis j'en ai goûté au restaurant en France, et j'ai moins aimé (un gâteau qui n'avait de carrot cake que le nom et une couleur orangée).

J'ai fini par me lancer, et ma première recette m'avait déjà

totallement conquise, mais j'ai voulu en tester une autre, complètement différente (c'est fou le nombre de recettes que l'on peut trouver pour un carrot cake, mais la plupart ont 20 cl d'huile et ça, je peux pas!)

Je suis partie de la recette de Cléa, pleine de bonnes matières grasses, que j'ai pas mal modifiée (je ne me souviens plus vraiment pourquoi !!) et j'ai A-DO-RE. Tellement que j'en ai refait un pour l'amener un stage.

Oh bien sûr j'ai vu qu'ils essayaient de se défilier «le matin j'ai pas trop faim », « j'ai dentiste » 😊 ... Mais un premier courageux a goûté, adoré, et les autres ont suivi ! Il n'en restait plus une miette 😊

Ce carrot cake est trèèèè moelleux, très léger, et avec le glaçage, c'est un régal 😊

Il vous faudra

- 4 œufs
- 140 g de sucre blond ou roux
- 350 g de carottes (poids net)
- 60 g de poudre d'amande
- 60g purée d'amande
- 30g de lait
- 50 g de noisettes mixées (un peu plus grossièrement qu'en poudre)
- 80 g de farine
- 2 c. à café de poudre à lever
- 3 cc de cannelle en poudre (au goût)
- 1 cc extrait de vanille

On peut aussi y ajouter des noix ou noisettes en morceaux 😊

1. Battre les jaunes avec le sucre
2. Y ajouter les poudres, purées, carottes râpées au préalables pressées dans un torchon pour les essorer,

les épices.

3. Monter les blancs en neige souple et incorporer délicatement au mélange.
4. Cuire à 180 °C pendant 50 mn.
5. Après refroidissement, ajoutez le glaçage (je trouve que ça rajoute vraiment quelque chose), je dirais 200g de saint moret avec du sucre glace (là encore au goût)

Je vous ai mis une photo d'une version mini 😊