

Maman Pâtisse

& SA BANDE DE BLOGUEURS FOOD



Les cakes



10 recettes inédites à



imprimer !

Cake noisette pomme poire tonka

LES DOUCEURS DE VALÉRIE

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 120g de farine
- 50g de poudre de noisette
- 150g de sucre
- 150g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- 1 gousse de vanille
- 1/4 de fève de tonka
- 1 pomme
- 1 poire



- Préchauffer le four à 210°C.
- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- Verser la farine, la poudre de noisette, les grains de la gousse de vanille et la fève de tonka râpée ainsi que la levure dans l'appareil, mélanger. Incorporer le beurre et remuer une dernière fois.
- Peler les pommes et les poires, découper les ensuite en dés et ajouter les à la pâte à cake.
- Verser l'appareil dans votre moule beurré et enfourner 40min.
- Tester la cuisson en plantant la pointe du couteau qui doit ressortir sèche.
- Sortir le cake du four. Laisser refroidir puis démouler.
- Décorer avec du sucre glace (à l'aide d'un tamis), des billes de poire en sirop, des lamelles de pommes et des pépites de noisettes.

Cake au sirop d'érable & noix de pécan

CARNET SUCRE



INGRÉDIENTS

- 150 gr de cassonade brune
- 3 oeufs
- 180 gr de beurre fondu
- 180 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 30 gr de sirop d'érable
- 100 gr de noix de pécan concassées
- (+ quelques unes entières pour la déco)

- Préchauffer le four à 150.°
- Fouetter les jaunes avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Tout en fouettant, ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, le sirop d'érable et les noix de pécan.
- Monter les blancs en neige pas trop fermes. Les ajouter délicatement à la préparation.
- Verser le tout dans un moule à cake préalablement beurré.
- Placer quelques noix de pécan entières sur le dessus.
- Enfourner pendant 50-55 minutes. Laisser refroidir et démouler.
- Chauffer 50 gr de sirop d'érable et 50 gr d'eau jusqu'à ce que le mélange s'épaississe légèrement. Ajouter le sirop sur le dessus du cake à l'aide d'un pinceau.

Cake marbré CHOC'AMANDES sans gluten, sans beurre

FODMAP A LA CARTE



INGRÉDIENTS

- 4 œufs
 - 200 gr de poudre d'amande
 - 150 gr de sucre de canne roux
 - 75 gr d'huile de coco
 - 20 gr de poudre de cacao sans sucre
 - 30 gr de purée d'amande complète sans sucre (à défaut 1 c à s de pâte à tartiner noisette)
 - 1 pincée de vanille en poudre
 - 1 pincée de sel
- Pour le glaçage :**
- 80 gr de chocolat noir
 - 1c à c d'huile de coco

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le cacao et la purée de noisette.
- Blanchir les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- Ajouter la poudre d'amande, la vanille en poudre et le sel. Incorporer ensuite l'huile de coco pommade
- Séparer l'appareil à cake en deux parts égales, ajouter à l'une des moitiés le mélange de purée de noisette et cacao en poudre.
- Huiler le moule à cake et y verser la préparation nature d'abord, puis finir par la préparation cacaoitée.
- Cuire pendant 40-45 min. Laisser refroidir 15 min et démouler.
- Faire torréfier les amandes et noisettes entières 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C.
- Pour le glaçage : faire fondre le chocolat et l'huile de coco au bain-marie, mélanger bien. Verser le glaçage sur le gâteau refroidi. Décorer d'amandes et noisettes torréfiées concassées grossièrement.

Cake noix & écorces d'oranges

LES SUGARDISES DE CHRIS

INGRÉDIENTS

- 60 g de noix
- 200 g de dattes medjool
- 200 g de vergeoise
- 120 g de beurre
- 180 ml d'eau
- 1/2 c à c de bicarbonate de soude
- 1 gros oeuf
- 100 g d'écorces d'orange confites
- 1/2 c à de vanille liquide (ou 1 gousse de vanille)
- 200 g de farine
- 4,5 g de levure chimique
- Une bonne pincée de sel



- Préchauffer le four à 160°C.
- Mettre les noix sur une plaque et enfourner 5 min.
- Sortir du four et laisser refroidir. Hacher les noix.
- Dans une casserole hacher les dattes et ajouter la vergeoise, le beurre, l'eau et les écorces d'oranges. Faire chauffer doucement.
- Une fois le beurre et la vergeoise fondus, porter à ébullition et retirer du feu. Laisser refroidir complètement.
- Ajouter ensuite l'oeuf battu, le bicarbonate et la vanille.
- Incorporer les noix ainsi que le sel puis la farine et la levure tamisées ensemble.
- Verser dans un moule à cake beurré pendant 50 min à 1 heure à 170°C chaleur tournante. Laisser tiédir puis démouler.

Cake pomme & cannelle

MIMI PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 225g de vergeoise blonde
- 225g de beurre mou
- 100g de noix grossièrement hachées
- 100g de raisins secs
- 225g de farine
- 3 c.à.c de baking power
- 3 grosses pommes à cuire
- 1 c.à.c de cannelle




- Préchauffer votre four à 180°C.
- Graisser un moule à cake rond de 23 cm de diamètre, recouvrir le fond et les bords de papier cuisson.
- Verser le beurre, la vergeoise, les œufs, les noix hachées, les raisins, la farine et la baking powder dans le bol de votre mixeur muni de la feuille. Mélanger 2 min.
- Râper les pommes (400gr). Mélanger les pommes râpées avec la cuillère à café de cannelle.
- Verser la moitié de la pâte dans le moule. Ajouter le mélange pomme-cannelle. Terminer par l'autre moitié de pâte et lisser la surface du cake.
- Saupoudrer d'un peu de vergeoise et de quelques noix hachées.
- Enfourner pour 1h15. Si, à mi-cuisson, le cake est déjà bien coloré, recouvrir le moule d'un morceau d'aluminium pour ralentir la coloration.
- Laisser le cake refroidir quelques minutes dans le moule avant de le démouler sur une grille.

Cake vanille chocolat et pistaches

AUORE'S BAKERY

INGRÉDIENTS

- 120g de beurre demi-sel à température ambiante,
- 110g de sucre,
- 3 oeufs,
- 1 sachet de levure chimique,
- 160 g de farine,
- 80 g de crème fraîche,
- 50 g de pistaches mixées grossièrement,
- 60 g + 70 g de chocolat noir
- 1 cuill. à café de vanille liquide.

- 
- Préchauffer votre four à 170 °C.
 - Battre le beurre en pommade, ajouter le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
 - Ajouter les oeufs un à un tout en battant entre chaque.
 - Verser la farine et la levure, finir en ajoutant la crème fraîche.
 - Diviser la pâte en deux parts égales.
 - Dans un des saladier, verser la vanille liquide. Dans l'autre, mélanger 60 g. de chocolat fondu et 30 g. d'éclats de pistaches à la pâte.
 - Beurrer et fariner un moule à cake de 20 à 25 cm de long. Verser les pâtes en alternance. Enfourner 40 à 45 minutes.
 - Laisser votre cake reposer 10 minutes à la sortie du four avant de le démouler.
 - Topping: Faire fondre les 70 g de chocolat restant avec 5 g de beurre (facultatif) et napper le dessus du cake avec. Ajouter les 20 g. d'éclats de pistaches sur le dessus. Laisser prendre à température ambiante.

Cake citron chia & pavot

QUART D'HEURE SUCRE



INGRÉDIENTS

- 100 g de farine
- 75 g de cassonade
- 25 g de graines de chia
- 25 g de flocons d'avoine
- 5 g de levure chimique
- 100g de jus de citron (environ trois citrons)
- 1 oeuf
- 5 cl d'huile
- 100 ml de lait

- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger la farine, la cassonade, les graines de chia, les flocons d'avoine, la levure chimique.
- Ajouter le jus de citron et quelques zestes.
- Ensuite ajouter l'oeuf, mélanger puis ajouter l'huile et le lait et mélanger le tout de nouveau.
- Beurrer légèrement les pots de confiture. Remplir les pots aux 3/4 avec la préparation.
- Enfourner pendant 20 à 25 min. Laisser refroidir.
- Pour le démoulage si besoin vous pouvez vous aider d'une lame de couteau lisse pour décoller délicatement le cake de la paroi.
- A savoir : refermer votre pot avec le couvercle pour pouvoir conserver plusieurs jours votre cake pot !

Energy Cake

PÂTISSER MALIN



INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 80g de farine blanche (T45)
- 80g de farine de pois chiches
- 70g de beurre de cacahuète
- 40g de sucre roux
- 30g de sucre vergeoise
- 40g de poudre de noisette
- 90g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 40ml de lait amande chocolat

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger les ingrédients secs ensemble et les liquides dans un autre récipient.
- Ajouter aux ingrédients secs, les ingrédients liquides et bien mélanger.
- Verser la préparation dans un moule beurré.
- Enfourner 35/40 min.
- Laisser refroidir puis démouler.

Cake banane & beurre de cacahuète

UNE FAIM DE LOUP



INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 2 petites bananes
- 80 gr de beurre de cacahuète
- 1 yaourt nature 125 gr
- 3 pots de farine
- $\frac{1}{2}$ pot d'huile neutre
- 1 pot de sucre roux
- $\frac{1}{2}$ pot de sucre en poudre
- 1 sachet de poudre à lever

- Préchauffer votre four à 180° C.
- Dans un saladier, ajouter les œufs et le yaourt nature.
- Laver puis sécher le pot de yaourt, il va servir de mesure.
- Ajouter les sucres puis l'huile, mélanger.
- Écraser les bananes à la fourchette pour obtenir une purée fluide.
- Incorporer la purée de bananes et le beurre de cacahuète dans la pâte.
- Verser en trois fois le mélange farine / poudre à lever.
- Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariner si nécessaire.
- Pour la petite touche gourmande, parsemer la pâte avec des éclats de noisettes et de cacahuètes.
- Enfourner pendant 45 min. Après cuisson, laisser refroidir puis démouler.

Cake au mascarpone & fleur d'oranger

QUAND JULIE PÂTISSSE

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 100g de sucre roux
- 180g de mascarpone
- 1 c.à.c bombée de levure
- 250g de farine
- 2 c.à.c de fleur d'oranger

Pour le glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- sucre glace
- un bouchon de rhum



- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone. Verser la farine petit à petit en continuant de mélanger puis terminer par la levure et la fleur d'oranger.
- Beurrer et fariner le moule à cake puis verser la préparation.
- Laisser cuire 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.
- Lorsque le cake aura refroidi, mélanger le blanc d'œuf, le rhum avec du sucre glace. Il faut ajouter du sucre glace jusqu'à obtenir une pâte un peu épaisse. Déposer le sur votre cake.