

Recettes des gâteaux lors de la fête du goût 2013

Gâteau au butternut

Ingrédients

1 courge butternut d'environ 1 kg

300g de farine

350g de sucre en poudre

4 œufs ☐

100g de beurre

50g de poudre de noisettes

1 sachet de levure

1 pincée de sel

Préparation

1 Couper le butternut en morceaux et enlever la peau (plus facile à enlever que pour la citrouille). Les faire cuire à la vapeur, ils doivent être bien cuits. Laisser refroidir et les passer au mixer.

2 Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre de noisettes, la levure et le sel. Ajouter les œufs, puis le beurre fondu et enfin le butternut mixé.

3 Verser le tout dans un moule à manqué beurré et fariné. Mettre au four 40 à 50 minutes.

- Laisser tiédir un peu puis démouler et poser sur une grille pour le laisser refroidir.

Gâteau aux carottes et épices

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes Ingrédients (pour 6 personnes)

Ingrédients

- 300 g de carottes râpées

- 250 g farine

- 1 sachet de levure

- 150 g sucre roux

- 12 cl d'huile de colza

- 3 œufs

- 1 bonne cuillère à café de cannelle

- 1/2 cuillère à café de gingembre

Préparation

1. Faire préchauffer le four à 180-200°C (thermostat 6-7)

2. Mettre dans un saladier la farine et la levure, le sucre, l'huile et les œufs entiers.
3. Mélanger énergiquement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
4. Ajouter les épices puis les carottes râpées.
5. Verser le tout dans un moule à cake.
6. Enfourner.
7. Au bout de 45 minute, piquer dans le gâteau avec un couteau, il doit ressortir propre, c'est cuit !

Gâteau aux courgettes

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 45 à 50 mn

Ingrédients :

▣ 2 verres de sucre

▣ 2 verres de farine

▣ 1 paquet de levure ▣

1 paquet de sucre vanillé ▣

6 œufs (blancs battus en neige)

50 gr de beurre

2 courgettes

Préparation :

1. Eplucher les courgettes, les épépiner, faire cuire, les égoutter et les écraser ;
2. Mélanger tous les ingrédients, mettre dans un moule et faire cuire au four traditionnel à 180°C (thermostat : 6) pendant 45 à 50 mn.

Tarte au potiron – façon flan

Ingrédients :

▣ 1 pâte brisée

▣ 600 gr de potiron

▣ 3 œufs

▣ 2 verres de sucre

▣ 2 verres de farine

▣ 1 verre de lait

▣ 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Peler et épépiner le potiron ; le couper en morceaux et le faire cuire à la vapeur.
2. Le réduire en purée une fois la cuisson terminée.
3. Mélanger le reste des ingrédients et y verser la purée de potiron.
4. Bien mélanger le tout, déposer la préparation sur la pâte brisée et faire cuire thermostat 6 jusqu'à ce que le gâteau prenne une belle couleur orange caramélisée.

Gâteau au potiron – façon cake

Ingrédients : □

200 gr de potiron ou potimarron, sans la peau, cuit, et réduit en purée □

2 œufs □ 10 cl d'huile végétale ou de beurre

125 gr de poudre d'amandes ☐

1,5 cuil. A café de cannelle

½ cuil. A café de gingembre ☐

1 pincée de sel ☐

90 gr de sucre roux

150 gr de farine

½ sachet de levure ☐

½ cuil. A café de bicarbonate

Préparation :

1. Préchauffer le four – th. 5 (150 °C)
2. 2. Mélanger les différents ingrédients au batteur en respectant l'ordre indiqué.
3. 3. Verser dans un moule à cake recouvert de papier cuisson.
4. 4. Enfourner 1 h 00 environ et laisser refroidir sur une grille

Galette chocolat et courgette

Ingrédients :

150 g de chocolat noir ☐

100 g de courgette ☐

2 blancs d'œufs ☐

80 g de poudre d'amandes ☐

120 g de sucre semoule ☐

1 cuil. à soupe de crème fraîche liquide ☐

50 g de farine tamisée

20 g de beurre pour la plaque

Préparation:

1. Préchauffez le four th.7 (210°C). Lavez, essuyez la courgette et hachez-la finement. Mettez sa chair dans un bol et mélangez-la avec 20 g de sucre semoule. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec une cuillerée d'eau, en le remuant à la spatule.
2. Dans une terrine versez les blancs d'œufs, la poudre d'amande, la crème et le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien mousseuse; ajoutez la farine en pluie et les courgettes hachées.
3. Beurrez une feuille de papier sulfurisée. Posez-la sur une plaque à pâtisserie et, à l'aide d'une cuillère, déposez la pâte en petits tas en les espaçant.
4. Étalez-les légèrement à l'aide d'une fourchette mouillée. Mettez au four et laissez cuire 10 min. Dès que les biscuits sont cuits, décollez-les du papier et laissez-les refroidir sur grille.

Gâteau américain à la carotte

Ingrédients :

300 G DE SUCRE ROUX ☐

2 DL HUILE ARACHIDE

4 ŒUFS ☐

1 PAQUET DE LEVURE ☐

1 PINCEE DE SEL

1 C A SOUPE DE « 4 EPICES » ☐

150 G DE NOIX HACHEES ☐

330G DE FARINE

1 KG DE CAROTTES RAPEES ou 1 DIZAIN

1 C D ESSENCE DE RHUM OU VANILLE

Préparation:

1. Battre les œufs seuls, puis avec le sucre et l'huile
2. Tamiser ensemble la farine les épices le sel et la levure
3. Ajouter le premier mélange et battre 2 mn
4. Incorporer les carottes rapées et les noix hachées
5. Verser dans un moule très grand ou dans 2
6. Enfourner à four moyen de 30 A 50 Mn selon l'épaisseur de la pate
7. Quand il est froid, décorer soit avec un glaçage au chocolat ou au fromage blanc