

pain d'épice



- 200 g de farine de blé
- 120 g de cassonade
- 100 g de beurre doux
- 50 g de miel
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 8 g de mélange d'épices à pain d'épices
- 5 g de levure chimique
- 1 œuf
- 1 pincée de sel fin

ÉTAPE 1 : Préchauffez le four th.6 (180 °C)

ÉTAPE 2 : Faites fondre dans une casserole le miel, le lait et le beurre. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

ÉTAPE 3 : Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et le sel, puis ajoutez la cassonade et le mélange d'épices.

ÉTAPE 4 : Creusez un puits au centre. Versez-y progressivement le lait.

ÉTAPE 5 : Mélangez, puis ajoutez l'œuf et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

ÉTAPE 6 : Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez pour 45 min.

ÉTAPE 7 : Laissez reposer 1 h avant de servi

GATEAU DE NOEL, AU CHOCOLAT ET AUX NOIX



Pour 6 personnes

- 250g de chocolat noir
- 150g de cerneaux de noix
- 125g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 4 oeufs
- 3 à 4 cuil. à soupe d'eau

ETAPE 1 : Faire fondre le chocolat dans l'eau. Réduire en crème lisse. Séparer les blancs des jaunes. Au chocolat fondu, ajouter le sucre, le beurre fondu, les jaunes d'oeufs un à un, la farine et les noix concassées. Bien mélanger.

ETAPE 2 : Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte et verser dans un moule beurré (ou en silicone).

ETAPE 3 : Cuire à 180°C (four préchauffé) pendant 1h! Là, petit problème, la durée est beaucoup trop longue, pour ma part 17 minutes ont suffi pour obtenir une texture humide et fondante. Alors attention la cuisson est à surveiller.

ETAPE 4 : Servir en tranches avec une crème anglaise.

Recette crème anglaise :

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 40 gr de sucre en poudre
- 25 cl de lait
- 15 gr de farine
- 3 gr de sucre vanillé
- 1 œuf entier

Préparation :

Etape 1 : Faire bouillir le lait.

Etape 2 : Mélanger le sucre, la farine, l'oeuf et le sucre vanillé.

Etape 3 : Verser le lait bouillant sur le mélange.

Etape 4 : Fouetter bien le tout pour éviter les grumeaux et replacer sur un feu doux et mélanger doucement.

Etape 5 : Dès le premier bouillonnement, retirer du feu, la crème est prête !

Beignets camerounais (Lofombo)



Ingrédients

- 500g de farine de blé
- 12g de levure boulangère fraîche
- une pincée de sel
- de l'huile de friture
- 100g de sucre
- 450ml d'eau

ETAPE 1 : Diluez la levure dans un peu d'eau tiède. Salez.

ETAPE 2 : Diluez le sucre dans le reste d'eau

ETAPE 3 : Tamisez la farine. Versez-la dans une terrine

ETAPE 4 : Faites un puits dans la farine et versez y la levure, puis l'eau sucrée et mélangez doucement à la main.

ETAPE 5 : Lorsque la pâte est bien homogène, battez-la énergiquement. Transférez-la dans un récipient

ETAPE 6 : Couvrez et laissez reposer 2 à 3 heures.

ETAPE 7 : Quand la pâte est levée, mettez votre huile à chauffer

ETAPE 8 : Pour faire un beignet, versez la pâte dans à l'aide de votre main, en la faisant passer entre votre pouce et votre index. Laissez couler la pâte et une fois que la quantité désirée est passée, serrez vos doigts pour couper. Recommencez pour faire un autre beignet.

ETAPE 9 : Faites frire les beignets

ETAPE 10 : Egouttez les beignets et saupoudrez-les de sucre

NB : Les beignets froids peuvent être conservés au réfrigérateur, mais ils sont meilleurs réchauffés.