

Pain d'épices

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 250g de miel
- 250g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cac d'anis vert
- 1 cac de muscade
- 1 cac de cannelle en poudre
- 1 cac de gingembre en poudre
- (- 1 cac de 4 épices)
- 2 œufs
- 10 cl de lait

Préparation

1. Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes.
 2. Versez-le bien chaud dans un saladier sur 250 g de farine.
 3. Mélangez à 1 paquet de levure chimique, les deux sucres et 1 cuillère à café de chaque épice : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre.
 4. En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.
 5. Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C).
 6. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.
 7. Enfourez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.
 8. Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster.
- Il se garde une semaine, enveloppé dans film transparent.

Gâteau au chocolat

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g de chocolat à pâtisser noir
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Préparation

1. préchauffer le four à 180 ° C (th 6)
2. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
3. Dans un saladier, ajouter le sucre, les œufs, la farine. Mélanger.
4. Ajouter le mélange chocolat/beurre. Bien mélanger.
5. Beurrer et fariner le moule puis y verser la pâte à gâteau
6. Faire cuire au four environ 30 minutes
7. A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, le laisser refroidir puis le démouler.

Gâteau à la vanille

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 140 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à café de vanille en poudre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 ° C (th 6).
2. Mélanger les œufs et le sucre ensemble.
3. Ajouter la farine et la levure.
4. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
5. Terminer par les 2 cuillères à café de vanille.
6. Beurrer et fariner le moule puis y verser la pâte à gâteau
7. Faire cuire environ 30 minutes.
8. Vérifier la cuisson, en insérant un couteau dans le gâteau. Celui-ci est cuit, lorsque le couteau ressort propre.

Cake au citron

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 1 citron (non traité de préférence)

Préparation

1. Préchauffer le four à 10° C (th 6). Beurrer et fariner un moule à cake. Faire fondre le beurre (au bain marie).
2. Pendant ce temps, laver le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Couper ensemble le citron en deux et le presser pour recueillir le jus.
3. Mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus de citron.
4. Verser la préparation dans le moule à cake et cuire au four environ 40 minutes.
5. Pour démouler, retourner le moule sur le plan de travail. Dès que le cake se décolle et descend, le retourner et le placer dans le plat de service.