



Cake à l'orange



Préparation : 20 minutes • Cuisson : 45 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

50 g de beurre – 170 g de farine – 1 orange – 150 g de sucre – 3 œufs – 1 sachet de levure chimique

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Beurrez et farinez un moule à cake.

Frottez bien l'orange sous l'eau, séchez-la.

Prélevez des zestes de 1 à 2 cm à l'aide d'un zesteur.

Pressez l'orange.

Battez énergiquement au fouet le sucre avec les œufs en les ajoutant un à un.

Ajoutez la farine mélangée à la levure puis le beurre complètement fondu, et enfin le jus d'orange et les zestes.

Versez la pâte dans le moule et laissez cuire pour 45 minutes.



Cake à la chicorée et aux noix



Préparation : 20 minutes • Cuisson : 40 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

120 g de beurre – 120 g de sucre roux – 1 sachet de sucre vanillé – 3 d'œufs – 190 g de farine – 20 g de Maïzena – 1 sachet de levure chimique – 2 cuil. à soupe de

chicorée liquide – 60 g de cerneaux de noix – Sel

Pour le glaçage : 130 g de sucre glace

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Battez le beurre en pommade avec les sucres et une pincée de sel. Ajoutez les œufs un à un en fouettant entre deux.

Mélangez la farine, la Maïzena et la levure, ajoutez-les en 3 fois au mélange. Ajoutez la chicorée et les cerneaux de noix.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et mettez au four pour 10 minutes. Abaissez ensuite la température à 180 °C (th. 6) pour 30 minutes.

Contrôlez la cuisson du cake en enfonçant la lame d'un couteau au centre, elle doit ressortir sèche. Si besoin, prolongez la cuisson 10 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le sucre glace et 3 cl d'eau afin d'obtenir une pâte pas trop liquide (si besoin, ajoutez du sucre glace) et étalez ce glaçage sur le cake refroidi. Laissez sécher à température ambiante.

Cake au chocolat et Carambar



Préparation : 20 minutes • Cuisson : 45 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 personnes

250 g de farine – 1 sachet de levure chimique – 120 g de chocolat noir – 3 d'œufs
– 100 g de sucre – 10 cl d'huile – 10 cl de lait – 10 de Carambar® – Sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la farine avec la levure et 2 pincées de sel.

Coupez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs et mélangez les jaunes avec le sucre pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Montez les blancs d'œufs en neige fermes avec une pincée de sel.

Une fois le chocolat fondu, versez-le sur le mélange jaunes-sucre puis ajoutez la farine puis l'huile et le lait. Mélangez bien l'ensemble.

Incorporez pour finir les blancs en neige. Remuez très délicatement.

Coupez les Carambar en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation au chocolat.

Versez la préparation dans un moule à cake anti-adhésif ou beurré.

Enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Laissez tiédir ou refroidir avant de déguster.