

CAKE 4/4



Compote de POMMES



CAKE 4/4



Compote de POMMES



Compote de POMMES

Temps de préparation : 30 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

- 8 pommes à cuire (Jonagold, Boskoop, ...)
- 1 citron
- Cannelle (facultatif)
- 100 ml de jus d'orange (facultatif)

PRÉPARATION :

- * Éplucher et épépiner les pommes, les couper en petits morceaux.
- * Presser le jus de citron et en mettre sur les pommes pour éviter qu'elles ne noircissent.
- * Une fois le tout épluché, mettre les pommes dans une casserole, (avec le jus d'orange).
- * Mettre sur le feu et cuire jusqu'à ce que les pommes se défassent.
- * Mettre en pot et au réfrigérateur ou congélateur.

Compote de POMMES

Temps de préparation : 30 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

- 8 pommes à cuire (Jonagold, Boskoop, ...)
- 1 citron
- Cannelle (facultatif)
- 100ml de jus d'orange (facultatif)

PRÉPARATION :

- * Éplucher et épépiner les pommes, les couper en petits morceaux.
- * Presser le jus de citron et en mettre sur les pommes pour éviter qu'elles ne noircissent.
- * Une fois le tout épluché, mettre les pommes dans une casserole, (avec le jus d'orange).
- * Mettre sur le feu et cuire jusqu'à ce que les pommes se défassent.
- * Mettre en pot et au réfrigérateur ou congélateur.

CAKE 4/4

Temps de préparation : 45 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 1 CAKE) :

- 4 oeufs
- 250g de sucre fin
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure (baking)
- 250g de bon beurre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

PRÉPARATION :

- * Préchauffer le four à 180°C.
- * Dans un plat, casser 4 œufs, ajouter les 250g de sucre fin et le sucre vanillé et battre (au robot) pour bien blanchir la préparation.
- * Faire fondre le beurre au micro-onde (dans un plat en verre) ou lentement sur le feu.
- * Tamiser la farine et la mettre, avec la levure, dans le mélange œufs/sucre, battre avec le robot. Ensuite, ajouter le beurre et continuer à battre pour obtenir une belle pâte bien lisse.
- * Beurrer un moule à cake et mettre un peu de farine pour ne pas que le cake colle.
- * Verser la pâte dans le moule et enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
- * Après 30 min., regarder comment est le gâteau (avec la pointe d'un couteau). Si ce n'est pas encore tout à fait cuit, laisser encore quelques minutes.

Remarque. : on peut utiliser des petits moules individuels aussi, alors il faut faire attention à la cuisson et cuire moins longtemps.

CAKE 4/4

Temps de préparation : 45 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 1 CAKE) :

- 4 oeufs
- 250g de sucre fin
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure (baking)
- 250g de bon beurre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

PRÉPARATION :

- * Préchauffer le four à 180°C
- * Dans un plat, casser 4 œufs, ajouter les 250g de sucre fin et le sucre vanillé et battre (au robot) pour bien blanchir la préparation.
- * Faire fondre le beurre au micro-onde (dans un plat en verre) ou lentement sur le feu.
- * Tamiser la farine et la mettre, avec la levure, dans le mélange œufs/sucre, battre avec le robot. Ensuite, ajouter le beurre et continuer à battre pour obtenir une belle pâte bien lisse.
- * Beurrer un moule à cake et mettre un peu de farine pour ne pas que le cake colle.
- * Verser la pâte dans le moule et enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
- * Après 30 min., regarder comment est le gâteau (avec la pointe d'un couteau). Si ce n'est pas encore tout à fait cuit, laisser encore quelques minutes.

Remarque. : on peut utiliser des petits moules individuels aussi, alors il faut faire attention à la cuisson et cuire moins longtemps.