



Gâteau au yaourt à la fleur d'oranger

n°1

Ingrédients

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- ½ pot d'huile
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- ½ paquet de levure
- 2 cuil. à café de fleur d'oranger

Ustensiles



saladier



moule



fouet



petite
cuillère

1

Verser le yaourt dans le saladier.

3

Mélanger les ingrédients pour obtenir un mélange mousseux.

5

Beurrer le moule et verser la pâte.

2

Mettre dans le saladier : 2 pots de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et ½ pot d'huile.

4

Ajouter 3 pots de farine, le sel et la levure et tourner pour bien mélanger.

6

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 à 30 mn, puis baisser le four à 180°C pour environ 30 mn supplémentaires.



Gâteau au chocolat

n°2

Ingrédients

- 250g de chocolat noir
- 50g de farine
- 180g de sucre
- 8 oeufs
- 125g de beurre mou
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 pincée de sel

Ustensiles

moule



casserole



cuillère à soupe



2 saladiers



batteur



1

Casser le chocolat dans une grande casserole. Ajouter le beurre et lisser le mélange en tournant sur le feu.

2

Retirer la casserole du feu et réserver. Séparer les blancs des jaunes et réservez les blancs.

3

Mettre les jaunes et le sucre dans un grand bol et fouetter le mélange pour qu'il blanchisse.

4

Ajouter la farine au mélange en tournant. Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme.

5

Ajouter les blancs au mélange jaune et sucre et tourner pour les incorporer entièrement. Ajouter le chocolat au mélange en soulevant bien la pâte à la cuillère.

6

Verser la pâte dans un moule. Faire cuire le gâteau pendant 20 à 25 mn dans un four préchauffé à 180°C.



Gâteau aux amandes

n°3

Ingrédients

- 100g d'amandes en poudre
- 160g de beurre fondu
- 300g de sucre en poudre
- 300g de farine
- 6 blancs d'oeufs

Ustensiles

moule



batteur



saladier



1

Séparer les blancs des jaunes. Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier et réserver les blancs.

3

Travailler tous les ingrédients sauf les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir une pommade.

5

Verser la pâte dans un moule et enfourner à 180°C.

2

Ajouter le beurre fondu, les amandes en poudre, le sucre en poudre et la farine.

4

Monter les blancs en neige ferme. Ajouter les blancs au mélange.

6

Faire cuire le gâteau 30 à 40 mn. Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée en son centre ressort propre.



Cheesecake

n°4

Ingrédients

- 500g de fromage blanc
- 50g de farine
- 200g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1/3 de litre de lait
- 1 citron
- pain suédois (type wasa)

Ustensiles



moule



fouet



saladier



cuillère
en bois



batteur

1

Verser le fromage blanc, la farine, les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et la moitié du sucre dans un saladier. Mélanger.

3

Battre les blancs en neige très ferme en ajoutant le sucre petit à petit. Les ajouter au mélange précédent.

2

Ajouter progressivement le lait pour diluer la pâte. Elle doit être un peu plus épaisse qu'une pâte à beignet.

4

Beurrer le fond du moule et le tapisser de pain suédois écrasé. Verser la pâte dans le moule.

5

Faire cuire le gâteau pendant 40 à 55 mn dans un four préchauffé à 180°C. Vérifier la cuisson avec un couteau.