

Cake au Yaourt Chocolat Orange

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **1 yaourt nature (garder le pot pour la suite)**
- **200 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **2 pots de farine**
- **1/2 pot de sucre**
- **2/3 pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **le jus d'une orange**
- **les zestes d'une orange**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
 2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
 3. Ajouter le yaourt, la farine, la levure, l'huile puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
 4. Terminer en ajoutant le jus d'orange ainsi que les zestes.
 5. Réduire le chocolat en pépites en le hachant.
 6. Incorporer la moitié du chocolat à la préparation.
 7. Dans une moule à cake généreusement beurré, verser la pâte puis disperser le reste du chocolat à la surface.
 8. Enfourner entre 1h et 1h15 de cuisson puis vérifier à l'aide d'un couteau. S'il ressort propre : c'est prêt !
- Pour le démouler facilement, laisser le gâteau refroidir puis le mettre pendant 1h au frigo.
Il se conservera très facilement à température ambiante, dans une boîte hermétique !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Brownie au Chocolat Blanc et au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **1 tablette de chocolat blanc pâtissier (180 g)**

- **100 g de farine tamisée**
- **50 g de sucre en poudre**
- **50 g de beurre**
- **le jus d'un citron**
- **les zestes d'un citron**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, casser le chocolat blanc en morceaux et ajouter le beurre. Faire fondre le tout au micro-ondes ou au bain marie.
3. Battre énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
4. Ajouter le chocolat fondu puis la farine, la levure, le jus de citron et les zestes. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Dans un moule parfaitement beurré, déverser la pâte puis enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ A servir de préférence tiède ou à chaleur ambiante avec de la chantilly ou une crème au chocolat. Ce brownie est tout simplement sublissime ! ☐

Il est devenu incontournable dans mon carnet de recettes et ravi à coup sûr mes convives, même ceux qui ne sont pas friands du citron ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Craquelés au Citron](#)

Pour une vingtaine de biscuits :

- **300 g de farine tamisée**
- **125 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **1 œuf**
- **1 citron non-traité (bio de préférence)**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **sucre glace**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, battre énergiquement l'œuf avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer ensuite le beurre mou puis mélanger à nouveau.

3. Ajouter les zestes et le jus du citron.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à former une boule de pâte.
5. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Façonner des boules de 2/3 cm de diamètre entre vos mains "farinées" de sucre glace.
8. Déposer ensuite les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson.
9. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
10. Les biscuits ne doivent pas dorer mais seulement craqueler : c'est prêt ! ☐
☐ Ils seront meilleurs au fil des jours et à mesure qu'ils sècheront à l'air libre. ☐
A déguster au petit-déjeuner trempés dans le café ou encore à l'heure du thé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cake Moelleux au Citron](#)

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre**
- **4 œufs**
- **100 g de beurre fondu**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **2 citrons non traités**

1. Préchauffer le four à 180° à chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Faire fondre le beurre au bain marie ou bien au micro-ondes.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange légèrement blanchi et mousseux.
5. Incorporer ensuite la farine avec la levure et le bicarbonate puis le beurre fondu.
6. Une fois le mélange bien lisse, verser le jus des deux citrons ainsi que les zestes (seulement le jaune car

le blanc est amer).

7. Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient très fermes puis les intégrer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.
8. Lorsque la pâte est parfaitement homogène, la verser dans un moule à cake généreusement beurré.
9. Enfourner pour 50/55 min de cuisson (à vérifier au couteau : s'il ressort propre c'est cuit).
10. A la sortie du four, démouler immédiatement puis laisser refroidir sur une plaque avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake se dégustera sans problème pour le petit-déjeuner, pour le goûter ou bien à chaque instant de la journée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Madeleines de Commercy](#)

Pour une trentaine de madeleines :

- **3 œufs**
- **125 g de sucre**
- **130 g de farine tamisée**
- **120 g de beurre**
- **2 g de levure chimique**
- **2 g de bicarbonate**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1 cuillère à café de miel**
- **1 citron bio**
- **3 noisettes de beurre pommade**

1. Dans le bol du robot, équipé du fouet, verser les œufs avec le sucre puis battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange mousse et devienne de couleur beige.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le laisser tiédir.
3. Ajouter à la préparation le beurre fondu puis battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
4. Verser d'une traite la farine, le sel, la levure, le bicarbonate, le miel, l'huile et les zestes du citron.
5. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et froide.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

7. Beurrer généreusement à l'aide d'un pinceau et du beurre pommade les empreintes des moules à madeleines.
8. Remplir de pâte et au 3/4 les empreintes des plaques.
9. Laisser reposer les plaques au froid durant 10 minutes : c'est le choc thermique froid/chaud qui fera que les madeleines auront une belle bosse.
10. Enfourner et cuire jusqu'à ce que les bords des madeleines deviennent légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
11. Sortir du four les madeleines, les démouler immédiatement puis les laisser refroidir sur une plaque : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines ultra moelleuses et très goûteuses, seront idéales pour le petit déjeuner ou encore le goûter. ☐
Elles se conserveront très facilement durant une dizaine de jours dans une boîte hermétique à température ambiante ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Orangettes

□ **Le principe des orangettes est valable et reste le même pour une multitude de fruits confits visibles [ici](#)**

Pour une centaine d'orangettes :

- **Une centaine d'oranges confites (ou autre fruits confits : [voir recette ici](#))**
- **600 g de chocolat noir**

1. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Sur une ou plusieurs plaques de cuisson étaler du papier sulfurisé.
3. Une fois le chocolat prêt et à l'aide d'une pince de pâtisserie, plonger une à une les oranges confites en prenant soin de bien les recouvrir en totalité.
4. L'égoutter 5 secondes au-dessus du saladier puis déposer l'orangette sur la plaque.
5. Renouveler les opérations 3 & 4 autant de fois que d'oranges confites.
6. Placer les plaques au frigidaire durant 2 heures au minimum.
7. Une fois sorties du frais, les orangettes doivent se décoller toutes seules : c'est prêt ! □

□ Pour une bonne conservation, les mettre dans une boîte hermétique puis dans un endroit frais ou dans le bac à légumes du frigidaire.

Dégustées à l'heure du café ou simplement par gourmandise, vous régalez à l'unanimité votre entourage et ils vous en redemanderont encore et encore ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Fruits Confits Maison

Cette recette vous permettra de confire une multitude de fruits comme les : oranges, citrons, clémentines, mandarines, poires, pommes, cerises, abricots, prunes, ananas...

□ ***Pour les fruits avec une peau, des pépins ou un noyau : les peler, les dénoyauter ou les épépiner.***

Ici nous allons confire des oranges : le principe reste le même pour tous les fruits.

Pour les ingrédients :

- **1 kg d'oranges (non traitées ou BIO)**

Pour le sirop :

- **1,5 + 1,5 L d'eau**
- **500 g de sucre**
- **4 cuillères à soupe de miel**

1. Laver les oranges puis inciser la peau jusqu'à la chair pour ainsi en récolter 4 quarts égaux. Presser les oranges et réserver le jus.
2. Mettre dans 1,5 litres d'eau bouillante l'ensemble des peaux pendant 2 minutes puis égoutter le tout. Renouveler 2 fois ces actions.



3. Découper chaque morceau, dans le sens de la longueur, en allumettes de 0,5 cm de largeur puis réserver.
4. Dans une casserole verser l'autre 1,5 litres d'eau, le sucre, le miel ainsi que le jus d'orange puis porter à ébullition.
5. Ajouter les allumettes d'orange et baisser le feu pour laisser mijoter entre 1h30 et 2h en remuant légèrement toutes les 20 minutes.
Une fois prêtes les oranges confites doivent être translucides.



6. Déposer les oranges confites sur une grille et les recouvrir avec du papier aluminium puis les laisser reposer au minimum 2 à 3 jours : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez déguster ces oranges ou fruits confits comme friandises ou les conserver dans une boîte hermétique dans le bac à légumes de votre frigidaire ou dans un endroit frais. Vous pouvez également les congeler sous vide ou dans une boîte en verre. ☐

Utilisables dans de nombreuses recettes comme enrobées de chocolat ou encore incorporées dans un délicieux gâteau au chocolat ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

