

Quatre-quarts

Ingrédients

180 g de beurre doux, coupé en morceaux et un peu pour le moule
180 g d'œufs (3 œufs moyens env.)
180 g de sucre en poudre
2 pincées de sel
180 g de farine de blé
5 g de rhum ou vanille
1 c. à café de levure chimique (½ sachet)

Déroulement

Version Thermomix

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer un moule à cake et réserver.

Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 2 min/100°C/vitesse 1.

Transvaser dans un récipient et réserver.

Mettre les œufs, le sucre et le sel dans le bol, puis blanchir 5 min/vitesse 4.

Ajouter la farine, le rhum, la levure chimique et le beurre fondu, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.

Transvaser la pâte dans le moule préparé, enfourner et cuire 40 minutes à 180 °C. Attendre que le quatre-quarts soit tiède avant de le démouler.

Déguster tiède ou à température ambiante.

Version classique

Fondre le beurre micro-ondes et réserver.

Dans un cul de poule, mettre œufs, sucre et le sel et avec le batteur électrique 5mn

Ajouter farine, levure, arôme et le beurre fond, battre avec cuil. en bois de façon énergique.

Cake aux pommes

Ingrédients

1 citron jaune non traité, zeste et jus
225 g de sucre en poudre
3 œufs
1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
80 g de crème fraîche épaisse, 30% m.g. min.

140 g de farine de blé
½ sachet de levure chimique
50 g de beurre fondu, et un peu pour le moule
20 g de calvados
3 pommes, coupées en morceaux (450 g env.)

Déroulement

Version Thermomix

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser un moule à cake (25 x 10 cm) de papier cuisson et réserver.

Zester et presser le citron, réserver le jus.

Mettre le zeste du citron et 50 g de sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10.

Ajouter les 175 g de sucre restants et les œufs, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.

Ajouter le sel, la crème fraîche, le jus du citron, la farine, la levure chimique, le beurre fondu et le calvados, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.

Ajouter les pommes et mélanger 20 sec/□/vitesse 2.

Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 55 minutes à 180°C.

Laisser refroidir complètement avant de démouler et de servir.

Version classique

Zester les citrons et les mixer, mettre zestes et 50g sucre, batteur 1mn.

Ajouter le reste de sucre, les œufs et batteur 1mn.

Sel, crème, jus de citron, farine, levure et calvados, fouettez énergiquement avec cuil.en bois 2mn.

Tarte au chocolat

Ingrédients

La pâte sablée aux noisettes

25 g de noisettes entières décortiquées

80 g de beurre, coupé en morceaux et un peu pour le moule

50 g de sucre en poudre

1 œuf

180 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail

La garniture au chocolat

200 g de chocolat noir 50% de cacao, détaillé en morceaux

150 g de crème liquide 30-40% m.g.

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

Déroulement

La pâte sablée aux noisettes

Mettre les noisettes dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 9.'

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre, le sucre, l'œuf et la farine et mixer 30 sec/vitesse 5.

Transvaser la pâte sur une feuille de film alimentaire, la façonner en boule et l'envelopper de film alimentaire.

Réserver au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

Beurrer un moule à tarte (∅ 24 cm).

Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail préalablement fariné.

Piquer la pâte avec une fourchette et la poser au fond du moule, côté piqué.

Couvrir la pâte de papier cuisson et répartir dessus des haricots secs.

Enfourner et cuire à blanc 15 minutes à 180 °C.

Retirer les haricots et le papier cuisson et baisser la température du four à 120°C (Th. 4).

La garniture au chocolat

Mettre le chocolat noir dans le bol et râper 6 sec/vitesse 8.

Ajouter la crème liquide et faire fondre 6 min/90°C/vitesse 2.

Ajouter les jaunes d'œuf et le sucre, puis mélanger 1 min/vitesse 3.

Verser la garniture sur le fond de tarte et enfourner 30-35 minutes à 120°C.

Laisser refroidir avant de déguster.