

Biscuit roulé aux fruits rouges

Ingrédients

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
60 g de farine de blé
50 g de sirop d'agave
3 jaunes d'œufs
30 g de lait entier
1 c. à café de vanille en poudre
Le zeste d'un citron jaune
1 pot de confiture de fraises, allégée en sucre
1 c. à soupe de noix de coco râpée
6 fraises

Déroulement

Version Thermomix

Dans le bol, mettre les blancs d'œufs avec le sel, insérer le fouet et monter en neige 5 min/vitesse 4. Retirer le fouet et réserver.

Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5). Dans le bol rincé et essuyé, mettre la farine, le sirop d'agave, les jaunes d'œufs, le lait, la vanille et le zeste. Mélanger 20 sec/vitesse 4. Verser la pâte dans un saladier et y incorporer délicatement les blancs en neige.

Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson et enfourner pour 15 min. Dès que la pâte commence à colorer, la sortir du four.

Placer un torchon propre et humide sur le plan de travail et retourner le biscuit dessus. Retirer le papier cuisson délicatement.

Garnir le biscuit de confiture en l'étalant avec une cuillère, puis le rouler à l'aide du torchon. Décorer de noix de coco râpée et de fraises, puis réserver au réfrigérateur 1 h au moins avant de servir.

Version classique

Séparer blancs des jaunes

Monter les blancs avec pincée de sel et réserver

Fouetter au batteur électrique, jaunes, sirop d'agave, dès que le mélange blanchi, ajouter le lait, la farine, vanille et zeste

Mélanger délicatement la préparation et les blancs

Suite comme ci-dessus.

Quatre-quarts coco-citron vert

Ingrédients

180 g de beurre, et un peu pour le moule

220 g de sucre en poudre

Le zeste de 2 citrons verts non traités, râpé

40 g de crème de coco

110 g de farine de blé

110 g de noix de coco râpée, et un peu pour le moule et le cake

11 g de levure chimique

4 œufs

Déroulement

Version Thermomix

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 3 min/100°C/vitesse 1.

Ajouter le sucre, le zeste de citron vert et la crème de coco et mélanger 20 sec/vitesse 3.

Ajouter la farine, la noix de coco râpée, la levure et les œufs. Mélanger 45 sec/vitesse 4.

Saupoudrer un moule à cake beurré de noix de coco râpée, y verser la préparation et saupoudrer de nouveau de noix de coco râpée. Enfourner pour 45 min à 180 °C et laisser refroidir sur une grille.

Version classique

Faire fondre le beurre au micro-ondes 1mn + ou -

Batteur électrique, sucre, citron, et les œufs.

Puis farine, coco, levure

La suite comme ci-dessus.

Gâteau moelleux au chocolat

Ingrédients

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

180 g de sucre en poudre

180 g de beurre, détaillé en morceaux

50 g de farine

1 pincée de sel

3 œufs

Déroulement

Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7). Beurrer un moule à manquer (∅ 20 cm) et réserver.

Version Thermomix

Mettre le chocolat, le sucre et le beurre dans le bol, puis faire fondre 5 min/60°C/vitesse 2.

Ajouter la farine, le sel et les œufs, puis mixer 15 sec/vitesse 5. Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 35 minutes à 190 °C. Laisser tiédir avant de servir.

Version classique

Mettre au micro-ondes le beurre et le chocolat coupé en morceaux environ 1,30 mn

Batteur électrique pour le sucre, le mélange tiède, ajouter les œufs entiers, laisser blanchir au moins 3 mn, ajouter la farine et le sel et le batteur électrique. La suite comme ci-dessus.