

Des gâteaux pour toutes les circonstances
et pour tous les goûts. Des plus simples,
comme le biscuit de Savoie, la génoise et le
quatre-quarts, aux plus sophistiqués que
sont la Forêt-Noire ou le Panforte de Sienne.
Toutes les recettes sont simples à exécuter :
Guidé par des illustrations précises et un
énoncé clair accompagné de conseils
précieus, vous prendrez plaisir à faire
ces gâteaux et à les décorer.

KÖNEMANN

Anne Wilson

GÂTEAUX

les traditionnels

ISBN 3-89508-709-2



9 783895 087097

Double biscuit de Savoie

Temps de préparation :

20 minutes

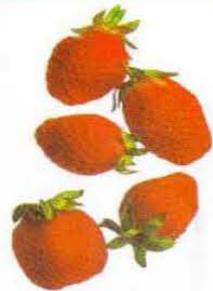
Temps de cuisson :

20 minutes

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1/2 tasse de farine
1/2 tasse de farine avec
levure incorporée
4 œufs
2/3 de tasse de sucre
1/2 tasse de confiture
de fraises
1/2 tasse de chantilly



Versez le sucre progressivement tout en continuant à battre les blancs d'œufs.



Incorporez la farine en la mélangeant avec une cuiller métallique, sans battre.

1. Préchauffez le four (180° C). Graissez deux moules à biscuit. Garnissez-les avec du papier sulfurisé. Tamisez 3 fois la farine et la levure au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Mixez les blancs d'œufs en neige ferme. Versez le sucre peu à peu et battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit compact et nacré.

2. Ajoutez les jaunes d'œufs. Mixez encore 20 s. Incorporez la farine rapidement mais légèrement avec une cuiller métallique.

3. Versez la pâte dans les moules préparés. Enfourez 20 min, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et moelleux. Attendez 5 min avant de les démouler sur une plaque métallique pour les faire refroidir.

4. Garnissez un des biscuits de confiture de

fraises et de rosettes de chantilly. Recouvrez avec le second biscuit. Saupoudrez de sucre glace.

Conservation : Au congélateur, 1 mois en sachet individuel et sans garniture. Décongeler à température ambiante pendant 20 min. Servir aussitôt après avoir fourré les biscuits.

Conseil : La réussite d'un biscuit de Savoie repose sur la manière de mélanger la pâte. Les œufs doivent être incorporés rapidement mais avec légèreté dans la farine, et uniquement avec une cuiller métallique. Si vous fouettez la pâte avec une spatule en bois, vous ferez baisser le volume des œufs, le résultat sera un gâteau plat et lourd.



Enfourez les biscuits jusqu'à ce que leur pâte soit dorée et moelleuse.



Garnissez le dessus de rosettes de chantilly sur un lit de confiture.

Biscuit à la cannelle

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour un gâteau de 20 cm



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 20 cm. Garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux. Incorporez peu à peu l'œuf battu, tout en continuant à mixer. Ajoutez l'extrait de vanille, mélangez bien.
2. Versez le tout dans

60 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1 œuf légèrement battu
1 c. à café d'extrait de vanille
3/4 de tasse de farine avec levure incorporée
1/4 de tasse de farine

1/2 tasse de lait

Glaçage

20 g de beurre fondu
1 c. à café de sucre
1 c. à café de cannelle

une terrine. Avec une cuiller métallique, mélangez tour à tour le lait et la farine et la levure, jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse. Garnissez votre moule et lissez la surface de la pâte. Enfournez 30 min. Vérifiez la cuisson en piquant le centre du biscuit avec la pointe

d'un couteau qui doit ressortir propre. Attendez 5 min avant de démouler sur plaque métallique pour faire refroidir.

3. Quand le biscuit est encore chaud, nappez-le avec du beurre fondu et saupoudrez-le avec le sucre et la cannelle mélangés.

Cake à la carotte

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour un cake de 20 cm de long

1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule et garnissez-le de papier sulfurisé. Unissez les carottes, les raisins secs, les noix et le sucre, puis additionnez

2 tasses de carottes rapées
1/2 tasse de raisins secs
2/3 de tasse de cerneaux de noix
1 tasse de sucre
3 œufs légèrement battus
3/4 de tasse d'huile
2 tasses de farine avec levure incorporée
2 c. à café de quatre-épices

2 c. à café de gingembre en poudre
1 c. à café de cannelle en poudre
1 c. à café de bicarbonate de soude

Glaçage

185 g de fromage frais
1/3 de tasse de sucre glace

les œufs et l'huile.
2. Incorporez la farine, les épices et le bicarbonate. Mélangez avec une spatule en bois.

3. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface. Enfournez 1 h, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre.



Gâteau à la cannelle (en haut) et cake à la carotte.

Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque métallique.

4. **Glaçage** : Mixez le fromage frais et le sucre

dans un bol. Vous obtiendrez un mélange léger et crémeux, que vous étalerez sur le dessus du gâteau

refroidi. Saupoudrez avec le quatre-épices.

Variante : Ajoutez 1 c. à café de zeste de citron rapé sur le glaçage.

Gâteau au chocolat : le chou chou

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour un gâteau



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à cake de 21 x 14 x 7, cm et garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux.

Ajoutez les œufs un par un, en battant entre chaque œuf.

2. Transférez l'appareil dans un grand saladier. À l'aide d'une cuiller métallique, incorporez les farines, le cacao en poudre et le bicarbonate de soude, en alternant avec le lait ; mélangez bien. Versez la pâte dans votre moule préparé. Lissez la surface.

3. Enfournez 1 heure,

185 g de beurre

3/4 de tasse de sucre

2 œufs légèrement battus

1 tasse de farine avec levure incorporée

3/4 de tasse de farine

1/2 tasse de cacao en poudre

1 c. à café de bicarbonate de soude

1/2 tasse de lait

Glaçage

30 g de beurre fondu

2 c. à soupe d'eau chaude

2 c. à soupe de cacao

1 tasse de sucre glace

jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 5 min avant de démouler le gâteau sur une plaque pour le faire refroidir.

4. Glaçage : Mélangez le beurre, l'eau et le cacao jusqu'à obtenir une pâte onctueuse ; ajoutez le sucre glace, mélangez encore puis versez le glaçage sur le gâteau refroidi. Saupoudrez de sucre glace.

Conservation : 1 mois au congélateur, enveloppé dans un sachet de congélation et sans le glaçage.

Variante : Pour une saveur plus corsée en chocolat, remplacez le cacao et l'eau chaude par 50 g de chocolat noir pour le glaçage.

Unissez le chocolat et le beurre dans un poêlon chauffé au bain-marie (au-dessus d'une casserole d'eau bouillante). Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Incorporez le sucre glace et délayez bien pour que la crème soit onctueuse. Versez le glaçage sur le gâteau et décorez avec des paillettes de chocolat.



Garnissez le moule, préalablement graissé, de papier sulfurisé.



Incorporez l'ensemble des ingrédients secs avec une cuiller métallique.



Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre du gâteau.



Mélangez les ingrédients du glaçage jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Couronne aux cerises confites

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Pour une couronne
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez le moule et saupoudrez-le de farine. Enlevez l'excédent en tapotant les parois. Placez les cerises dans une passoire, rincez-les à l'eau puis séchez-les avec du papier absorbant. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux. Incorporez les œufs un par un, en battant bien entre chaque œuf. Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez.

2. Transférez le tout dans un grand récipient. À l'aide d'une cuiller métallique, incorporez

1 tasse de cerises confites
90 g de beurre
2/3 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
1 c. à café d'extrait de vanille
1 tasse de farine avec levure incorporée
2/3 de tasse de farine

1/3 de tasse de lait

Glaçage

1 tasse de sucre glace
20 g de beurre
1-2 c. à soupe de colorant alimentaire rose dilué dans l'eau

tour à tour la farine, la levure et le lait. Remuez bien pour que la pâte soit onctueuse.

3. Versez dans le moule. Lissez la surface. Enfourez 35 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque métallique pour laisser refroidir.

Glaçage : Dans un plat en Pyrex, mélangez le sucre glace, le beurre et l'eau. Placez le récipient au bain-marie (au-dessus d'une casserole d'eau bouillante).

Mélangez jusqu'à ce que le beurre et le sucre glace soient fondus. Ajoutez 2 gouttes de colorant alimentaire rose et mélangez pour obtenir une teinte homogène. Nappez la couronne de ce glaçage rose.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, conservé dans un récipient hermétique. Sans glaçage, 1 mois au congélateur.

Variante : Avant qu'il ne soit sec, saupoudrez le glaçage de noix de coco rapée.



Essuyez les cerises confites rincées avec du papier absorbant.



Incorporez tour à tour la farine, la levure et le lait avec une cuiller métallique.



Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'une pique.



Mélangez deux gouttes de sirop alimentaire rose au glaçage.

Gâteau Dobos

Temps de préparation :

55-60 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

12 parts



1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez 6 plaques métalliques de papier sulfurisé. Tracez 6 cercles de 23 cm de diamètre sur chaque feuille. Mixez les jaunes d'œufs et la moitié du sucre pendant 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient presque blancs. Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez peu à peu le reste du sucre tout en continuant à battre, jusqu'à absorption complète. Tamisez la farine sur les jaunes d'œufs en remuant doucement avec une cuiller métallique, puis incorporez les blancs en

8 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse 1/2 de farine

Garniture

1 tasse 1/2 de sucre
1/2 tasse d'eau
5 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de cacao

100 g de chocolat noir fondu
250 g de beurre

Nappage au caramel

1 tasse de sucre
1/2 tasse d'eau
125 g d'amandes effilées grillées

neige en 3 fois. Étalez cette pâte sur les cercles de papier sulfurisé. Enfourez pendant 6-9 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés et moelleux. Laissez-les refroidir, puis égalisez leurs bords.

2. Crème au chocolat:

Délayez le sucre dans l'eau à feu doux. Après ébullition, réduisez le feu et faites frémir pendant 10-15 min, jusqu'à ce que le sirop ait une consistance élastique. Battez les jaunes d'œufs, puis

versez le sirop en filet sur les jaunes. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi et épais. Ajoutez le cacao et battez encore, puis le chocolat fondu. Battez jusqu'à obtenir un mélange léger et crémeux. Unissez peu à peu le mélange de jaunes d'œufs et de sirop en fouettant bien. La crème doit être homogène, onctueuse.

3. Caramel : Délayez le sucre dans l'eau à feu doux. Faites bouillir



sans remuer pendant 5-10 min jusqu'à obtenir un sirop doré.

4. Auparavant, étalez la crème entre les

gâteaux à empiler, puis sur le pourtour du gâteau, sur lequel vous presserez des amandes effilées grillées. Étalez

le caramel puis nappez avec le sirop. Découpez les parts à l'aide d'un couteau huilé, chaud et bien aiguisé.



Partagez la pâte en six parts, à étaler sur chaque cercle tracé sur le papier sulfurisé.



Versez le sirop chaud en filet sur les jaunes d'œufs battus.



Faites bouillir l'eau et le sucre sans remuer jusqu'à ce que le sirop soit bien doré.



Étalez la crème entre chaque gâteau, en en gardant assez pour garnir le tour.

Quatre-quarts de Madère

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

55 minutes

Pour un quatre-quarts



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à cake de 23 x 13 x 7 cm. Garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez le beurre et le sucre dans un bol, jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Additionnez les œufs un par un, en

150 g de beurre

3/4 de tasse de sucre

3 œufs légèrement battus

2 c. à café de zestes de citron ou d'orange

1/2 tasse d'amandes en poudre

1 tasse 3/4 de farine avec levure incorporée
sucre glace

battant bien entre chaque œuf. Ajoutez les zestes râpés. Mélangez.

2. Transférez l'appareil dans un récipient plus grand. Incorporez la farine et les amandes en poudre en remuant avec une cuiller métallique.

3. Versez la pâte, qui doit être onctueuse, dans le moule préparé.

Lissez la surface. Enfourez pendant 55 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre.

4. Attendez 10 min avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace et servez.

Conservation : 4 jours dans un récipient hermétique.

Pain épiced aux dattes et aux noix

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour deux pains



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez 2 moules en forme de tube. Tamisez les farines, le bicarbonate de soude et le quatre-épices dans un grand saladier. Ajoutez les noix, remuez, puis creusez un puits au milieu.

2. Dans une casserole

3/4 de tasse de farine avec levure incorporée

3/4 de tasse de farine

1/2 c. à café de

bicarbonate de soude

1 c. à café de quatre-

épices

1 tasse de noix hachées

100 g de beurre

3/4 de tasse de sucre roux

1/2 tasse d'eau

1 tasse 1/2 de dattes

en petits morceaux

1 œuf légèrement battu

moyenne, unissez le beurre, le sucre et les dattes coupées en petits morceaux. Faites fondre à feu doux, puis laissez refroidir légèrement.

3. Versez le beurre et le sucre avec les œufs dans le puits de farine et mélangez jusqu'à ce que

la pâte soit homogène. Remplissez les moules préparés. Enfourez 1 heure les 2 moules placés verticalement. Attendez 10 min avant de démouler, puis laissez refroidir. Servez en tranches que vous tartinez de beurre.



Quatre-quarts de Madère (en haut) et pain épiced aux dattes et aux noix.

Roulé au miel

Temps de préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

12 minutes

Pour un gâteau roulé



3/4 de tasse de farine
avec levure incorporée

2 c. à café de quatre-
épices

3 œufs

2/3 de tasse de sucre roux

1/4 de tasse de noix
de coco râpée

Crème au miel

125 g de beurre

1/3 de tasse de sucre

2 c. à soupe de miel



1. Préchauffez le four (bien chaud : 210° C). Graissez un moule à roulé de 30 x 25 x 2 cm et garnissez-le avec du papier sulfurisé, en le faisant déborder sur deux côtés. Tamisez la farine 3 fois au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Mixez les œufs dans un grand saladier pendant 5 min, jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et clairs. Ajoutez peu à peu le sucre sans arrêter de battre pour obtenir un mélange blanc et nacré. Incorporez la farine en la mélangeant légèrement avec une cuiller métallique.

2. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface. Enfournez 12 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et moelleux. Étendez un torchon propre recouvert de papier sulfurisé.

Saupoudrez de noix de coco. Étalez votre pâte cuite sur la noix de coco et attendez 1 min.

3. En vous guidant sur les bords du torchon, enroulez la pâte en même temps que le papier. Laissez refroidir 5 min. Déroulez ensuite le gâteau, retirez le papier. Étalez la crème au miel, enroulez à nouveau. Égalisez les deux bouts avec un couteau. Servez en tranches.

4. Crème au miel : Mixez le beurre, le sucre et le miel. Couvrez cette crème avec de l'eau froide. Faites tourner l'eau autour du récipient puis jetez-la. Mixez à nouveau 2 min. Répétez cette opération 6 fois, jusqu'à ce que la crème soit bien blanche et que le sucre soit complètement absorbé.



Ajoutez le sucre tout en battant les œufs pour qu'ils deviennent blancs et nacrés.



Enfournez le gâteau jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et moelleux au toucher.



Enroulez le gâteau avec le papier sulfurisé, en vous guidant sur les bords du torchon.



Couvrez la crème avec de l'eau froide. Faites-la tourner autour du bol puis jetez-la.

Biscuit des anges

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

**Pour un biscuit
de 23 cm de diamètre**



2/3 de tasse de farine
1/4 de tasse de Maïzena
2/3 de tasse de sucre
+ 1 tasse en complément
10 blancs d'œufs
1 c. à café 1/2 de crème
de tartre
1 c. à café d'extrait de
vanille

Glaçage

1 tasse 1/4 de sucre
1/2 tasse d'eau
3 blancs d'œufs

1. Préchauffez le four (180° C). Tamisez la farine et la Maïzena au-dessus d'une feuille de

papier sulfurisé. Ajoutez le sucre et tamisez à nouveau. Mixez les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez la crème de tartre et mixez.

2. Ajoutez le sucre peu à peu tout en battant les blancs, jusqu'à ce que le mélange soit dense et nacré. Unissez la vanille et battez encore pour l'absorber.

3. Incorporez la farine en trois fois, en mélangeant avec une cuiller métallique. Versez la pâte dans un moule à savarin. Enfourez 45 min jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré et moelleux au toucher. Démoulez sur une planche à pâtisserie et laissez refroidir.

Corrigez sa forme à l'aide d'un couteau. Disposez-le sur un plat et nappez-le

entièrement avec le glaçage. Décorez avec quelques dragées.

4. Glaçage : Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Tournez sans arrêt à feu doux jusqu'à ébullition, puis faites frémir sans couvrir ni tourner pendant 5 min. À part, battez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sirop de sucre tout en continuant à battre les blancs, jusqu'à ce que le glaçage soit dense, nacré et épais.

Conservation : 2 jours dans un récipient hermétique.

Remarque : Ce gâteau est cuit dans un moule à savarin, que vous pouvez vous procurer dans les magasins spécialisés en accessoires de cuisine et dans tous les grands magasins.



Tamisez la farine et la Maïzena au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé.



Ajoutez l'extrait de vanille tout en continuant à battre les blancs d'œufs et le sucre.



Démoulez le gâteau sur une planche et laissez-le refroidir complètement.



Versez le sirop en filet sur les blancs d'œufs battus sans cesser de battre.



Génoise moka

Temps de préparation :
40 minutes

Temps de cuisson :
40 minutes

Pour un gâteau
de 23 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à génoise de 23 cm de diamètre puis garnissez-le de papier sulfurisé. Tamisez la farine 3 fois au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Avec un mixeur, battez les œufs et le sucre 6 min jusqu'à ce que le mélange ait augmenté de volume et soit bien éclairci et nacré. À l'aide d'une cuiller métallique, incorporez la farine en 2 fois, en mélangeant doucement. Versez le beurre fondu et mélangez en délayant les grumeaux éventuels. Versez la pâte dans le moule préparé et enfournez pendant 35 min, jusqu'à ce que le gâteau ait pris une belle couleur dorée et soit moelleux au toucher. Attendez 2 min avant de démouler sur une plaque pour le laisser

1 tasse de farine
4 œufs
2/3 de tasse de sucre
60 g de beurre, fondu
puis refroidi

Crème moka
2/3 de tasse de sucre
1/3 de tasse d'eau
4 jaunes d'œufs
250 g de beurre ramolli

1/4 de tasse de café très fort
1 c. à soupe d'eau
chaude

2 c. à soupe de crème de cacao
1 tasse d'amandes
effilées grillées
Grains de café, pastilles
ou paillettes de chocolat
pour la décoration

refroidir. Ôtez le papier.
2. Crème moka : Dans une petite casserole, mélangez l'eau et le sucre et, à feu moyen, tournez sans arrêt sans faire bouillir. Quand le sucre est bien fondu, portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir pendant 5 min. Retirez du feu et laissez le sirop refroidir un peu. À part, battez 4 jaunes d'œufs pendant 2 min. Versez en filet le sirop sur les jaunes, en battant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Additionnez peu à peu le beurre ramolli, continuez à battre de façon à obtenir une crème onctueuse. Versez le café et mélangez le tout de façon homogène. Découpez le gâteau transversalement à l'aide

d'un couteau à pain. Garnissez le dessus de chaque moitié avec la crème moka, en réservant assez pour garnir les côtés et pour la décoration. Replacez les deux moitiés l'une sur l'autre et pressez les amandes grillées sur la crème dont vous aurez garni le tour du gâteau. À l'aide d'une douille à pâtisserie, décorez le dessus de petites torsades de crème et complétez la décoration avec des pastilles de chocolat et quelques grains de café.
Conservation : 3 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
Remarque : Pour être appréciée, une génoise doit toujours être légère et moelleuse.



Une fois le gâteau refroidi, enlevez soigneusement le papier sulfurisé.



Unissez peu à peu le beurre ramolli au mélange refroidi d'œufs battus et de sirop.

Gâteau de semoule au citron

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

**Pour une couronne
de 23 cm de diamètre**



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à savarin. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte légère et crémeuse. Ajoutez les œufs séparément en battant bien entre chaque œuf. Incorporez le zeste de citron et mélangez.

2. Transférez la pâte dans un grand récipient. Avec une cuiller

150 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
2 c. à café de zestes de citron râpés
1 tasse 1/2 de semoule
1 tasse d'amandes en poudre

1 c. à café 1/2 de levure
1/4 de tasse de lait

Sirup de citron
1/2 tasse de jus de citron
zeste d'1 citron râpé
1/2 tasse de sucre

métallique, incorporez tour à tour la semoule, les amandes en poudre, la levure et le lait. Mélangez. La pâte doit être onctueuse.

3. Versez la pâte dans le moule préparé. Enfourez 45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre du gâteau. Attendez 5 min avant

de démouler sur un plat. Badigeonnez le gâteau d'un sirup de citron et saupoudrez le sommet de sucre glace.

4. Sirup de citron : Unissez le jus de citron, le zeste et le sucre. Faites fondre le sucre à feu doux, puis portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez frémir encore 5 min.

Pain d'épices

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

**Pour un pain d'épices
de 20 cm**



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à cake de 20 cm de long. Garnissez-le de papier sulfurisé. Tamisez la farine et les

2 tasses de farine avec levure incorporée
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de gingembre en poudre
1/2 c. à café de cardamome en poudre
1/2 c. à café de clous de girofle en poudre
185 g de beurre

3/4 de tasse de sucre roux
1/4 de tasse de mélasse
3 œufs légèrement battus
1/4 de tasse de babeurre
2 c. à soupe de sucre roux (complément)
1 c. à café de quatre-épices
1/3 de tasse de noix finement hachées

épices dans un grand saladier. Faites un puits au milieu. Dans une

casserole moyenne, unissez le beurre, le sucre et la mélasse.



Gâteau de semoule au citron (en haut) et pain d'épices.

Remuez à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange onctueux. Retirez du feu et laissez refroidir.

2. Incorporez le sucre à la farine et mélangez de façon homogène avec une cuiller en bois.

Ajoutez les œufs et le babeurre et mélangez à nouveau.

3. Versez la pâte dans le moule préparé. Versez le complément de sucre et le quatre-épices. Parsemez le dessus avec les noix. Tassez-les

légèrement.

4. Enfourez 45 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 15 min avant de démouler.

Conservation : 3 jours dans un récipient hermétique.

Gâteau du diable

Temps de préparation :
25 minutes

Temps de cuisson :
1 heure

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule profond, de 20 cm de diamètre. Unissez les farines, le bicarbonate et le cacao en poudre dans un grand récipient. Ajoutez le sucre, le beurre, le lait et la crème fraîche. Battez les ingrédients pendant 1 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. 2. Ajoutez les œufs et battez plus vite pendant 4 min, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférez la pâte dans le moule préparé et enfournez pendant 1 h jusqu'à ce que la pointe

1 tasse de farine
1 tasse de farine avec
levure incorporée
1 c. à café de bicarbonate
2/3 de tasse de cacao
1 tasse 1/4 de sucre
125 g de beurre ramolli
1 tasse de lait

1 tasse de crème fraîche
3 œufs légèrement battus
3/4 de tasse de crème
fouettée
Crème au chocolat
50 g de chocolat noir
25 g de beurre
3 c. à café de sucre glace

d'un couteau ressorte propre. Retirez du four et attendez 10 min avant de démouler sur une plaque métallique.

3. **Crème au chocolat :** Délayez le chocolat et le beurre au bain-marie. Remuez pour obtenir une crème onctueuse. Incorporez peu à peu le sucre glace. Mélangez de façon homogène.

4. Quand le gâteau est refroidi, coupez-le transversalement et garnissez le dessus de la partie inférieure avec la crème fouettée. Remplacez l'autre moitié et nappez-la du glaçage au chocolat. **Remarque :** Lorsque vous tournez le chocolat, prenez garde à ce qu'aucune goutte d'eau n'entre en contact avec le mélange qui prendrait d'un seul coup et deviendrait impossible à travailler. Si cela arrive, vous devez jeter le chocolat et tout recommencer.



Unissez sucre, beurre, lait et crème fraîche à la farine et à la poudre de cacao.



Une fois les œufs incorporés, battez le mélange 4 min pour le rendre onctueux.



Ajoutez peu à peu le sucre glace au mélange de beurre et de chocolat.



Coupez transversalement le gâteau refroidi. Garnissez le milieu de crème fouettée.

Biscuit aux amandes

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Pour un gâteau
de 17 cm de diamètre



125 g de beurre
2/3 de tasse de sucre
2 gouttes d'extrait
d'amande
3 œufs
90 g d'amandes en poudre
1/2 tasse de farine
amandes entières

1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 17 cm de diamètre. Garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez ensemble le beurre, le sucre et l'extrait d'amande jusqu'à obtenir un mélange léger et crémeux.

2. Incorporez les œufs et les amandes en poudre en 3 fois.

3. Additionnez la farine et mélangez tous les ingrédients avec une cuiller métallique, jusqu'à ce que la pâte

soit bien homogène.

4. Versez la pâte dans le moule préparé ; lissez la surface et décorez avec des amandes entières. Enfourez 45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre du biscuit. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque. Saupoudrez de sucre en poudre ou de sucre glace.

Conservation : 3 jours dans un récipient hermétique.

Quatre-quarts au cumin

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

Pour un gâteau
de 17 cm de diamètre



125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
3 œufs
1 tasse 1/4 de farine
avec levure incorporée
3 c. à café de graines de
cumin
2 c. à soupe de lait

1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 17 cm de diamètre, garnissez-le de papier sulfurisé. Avec un mixeur, battez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient blancs et crémeux.

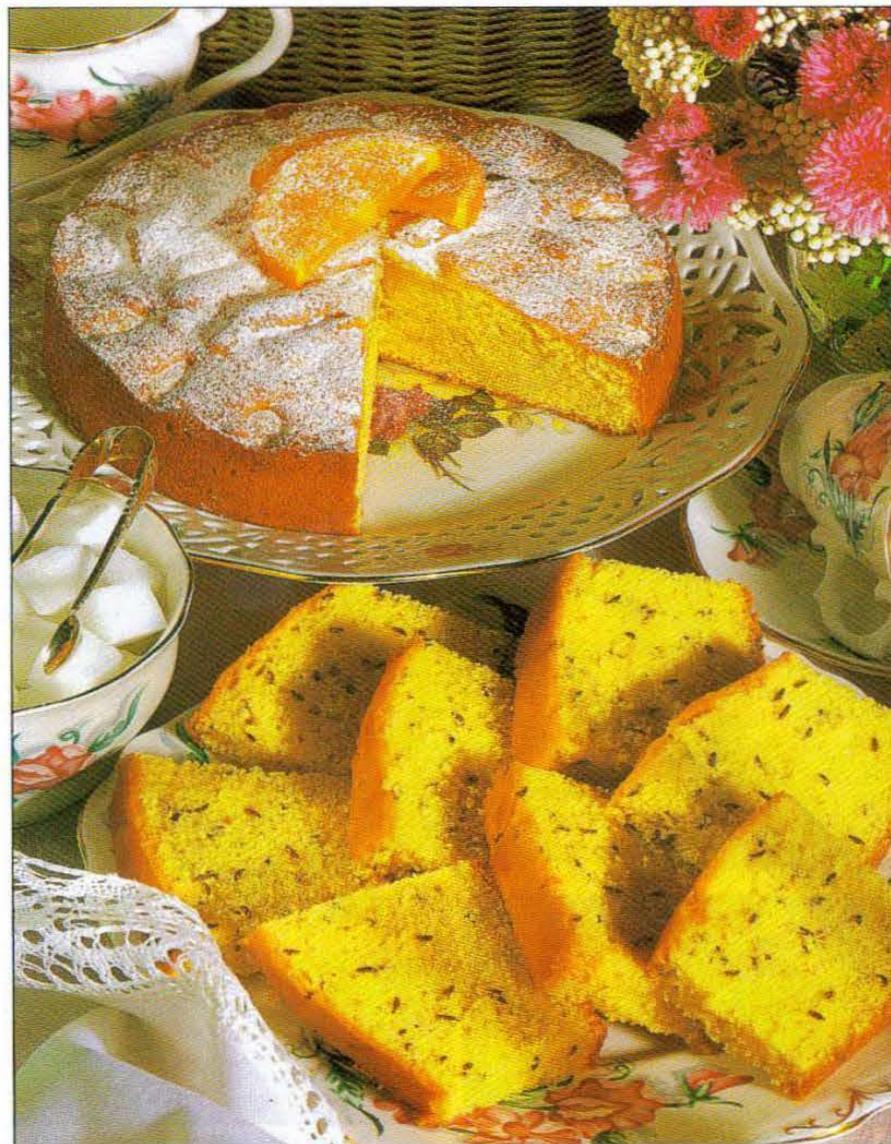
Ajoutez les œufs un par un en continuant à battre entre chaque œuf.

2. Transférez le mélange dans un grand récipient ; avec une cuiller métallique, incorporez peu à peu la farine et les graines de

cumin en alternant avec le lait.

3. Versez la pâte dans le moule préparé, lissez la surface. Enfourez pendant 50 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 20 min avant de démouler le gâteau sur une plaque. Servez-le une fois refroidi, saupoudré de sucre glace.

Conservation : 1 semaine dans un récipient hermétique ou 1 mois au congélateur.



Biscuit aux amandes (en haut) et quatre-quarts au cumin.

Grâteau au gingembre

Temps de préparation :
30 minutes

Temps de cuisson :
de 45 minutes à 1 heure

Pour un gâteau carré
de 20 cm.



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 20 cm de côté. Garnissez-le de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre et les mélasses à feu doux, dans une petite casserole. Retirez du feu.

2. Dans un grand saladier, tamisez les farines, le bicarbonate et les épices. Ajoutez le sucre. Mélangez et faites un puits au milieu ; incorporez le mélange de beurre et mélasse, en même temps que les œufs battus avec le lait. Avec une cuiller en bois, mélangez bien pour que la pâte soit

125 g de beurre
1/2 tasse de mélasse naturelle
1/2 tasse de mélasse raffinée
1 tasse 1/2 de farine
1 tasse de farine avec levure incorporée
1 c. à café de bicarbonate
3 c. à café de gingembre
1 c. à café de quatre-épices
1/4 c. à café de cannelle

3/4 de tasse de sucre roux
1 tasse de lait
2 œufs
Glaçage au citron et au gingembre
1 tasse 3/4 de sucre glace
1 c. à café de gingembre
30 g de beurre fondu
2 c. à café de lait
2 c. à café de jus de citron
1 c. à café de zestes de citron râpés

onctueuse et homogène.

3. Versez la pâte dans le moule préparé. Lissez la surface. Enfourez de 45 min à 1 heure, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 20 min avant de démouler sur une plaque. Laissez refroidir.

4. Glaçage au citron et au gingembre :

Mélangez le sucre glace, le gingembre, le beurre, le lait, le jus de citron et le zeste jusqu'à obtenir

une pâte. Placez le récipient au bain-marie et remuez jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse et nacrée. Retirez du feu. Étalez ce glaçage sur le gâteau avec un couteau non dentelé. Décorez avec des zestes de citron ou du gingembre confit.

Conservation :

2-3 jours après cuisson, 1 semaine dans un récipient hermétique ou 3 mois au congélateur, sans le glaçage.



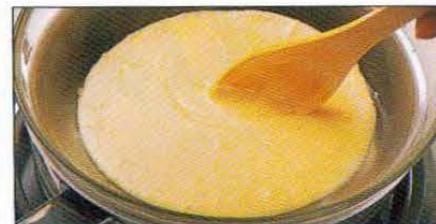
Délayez le beurre et les mélasses dans une casserole moyenne.



Après le beurre et les mélasses, versez les œufs et le lait battus dans le puits de farine.



Faites reposer le gâteau 20 min, puis démoulez-le sur une plaque.



Remuez le glaçage au bain-marie jusqu'à ce qu'il devienne onctueux et nacré.

Forêt-Noire

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

15 minutes

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1/3 de tasse de farine
1/3 de tasse de farine
avec levure incorporée
2 c. à soupe de cacao
en poudre
4 œufs
1/2 tasse de sucre
1/4 de tasse de kirsch
1 tasse 1/2 de crème
fouettée
425 g de cerises en
conserves dénoyautées
et égouttées
125 g de chocolat noir
Cerises à l'eau-de-vie
ou confites avec leur
queue, pour décorer

1. Préchauffez le four
(180° C). Graissez

2 moules superposables
et garnissez-les de
papier sulfurisé.

Tamisez trois fois les
farines et le cacao sur
une feuille de papier
sulfuré. Mixez les
blancs d'œufs en neige
ferme. Tout en
continuant à mixer,
incorporez peu à peu le
sucre en poudre jusqu'à
ce qu'il soit absorbé et
que le mélange soit
dense et nacré. Ajoutez
les jaunes d'œufs, mixez
encore 20 s. Transférez
l'appareil dans un
récipient plus grand.

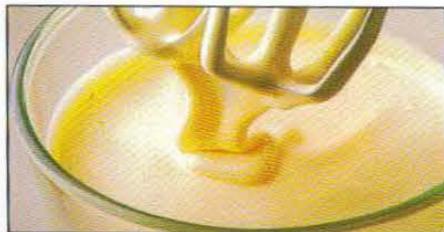
2. Incorporez les farines
et le cacao en poudre et
mélangez rapidement.
Versez la pâte dans les
moules préparés.
Enfournez 15 min.
Attendez 5 min avant
de démouler sur une
plaque pour laisser
refroidir. Découpez
chaque gâteau
transversalement et

renversez chaque moitié
de façon à ce que le
dessus devienne le
dessus.

3. Badigeonnez le
dessus de chaque partie
avec du kirsch. Étalez
1/4 de la crème fouettée
sur un gâteau, garnissez
de cerises confites.
Empilez l'autre partie
du gâteau. À l'aide d'un
couteau non dentelé,
nappez le gâteau de
crème fouettée.

4. Avec un couteau-
éplucheur, faites des
copeaux de chocolat.
Tassez-les légèrement
tout autour du gâteau.
Décorez la Forêt-Noire
de cerises à l'eau de vie
ou confites.

Remarque : Une Forêt-
Noire se fait idéalement
avec des cerises fraîches,
pochées dans du sirop
et dénoyautées. Des
cerises en conserve
(dénoyautées)
conviennent aussi.



Incorporez les œufs et battez jusqu'à ce
que le mélange soit épaissi et bien clair.



Répartissez la pâte de façon égale dans
les moules préparés.



Disposez les cerises sur la crème fouettée
pour garnir le gâteau.



Préparez des copeaux de chocolat avec
un couteau-éplucheur pour la décoration.

Grâteau au yaourt et au citron

Temps de préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Pour un gâteau
de 23 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 23 cm de diamètre. Garnissez-le de papier sulfurisé.

Mixez le beurre, le sucre, les zestes d'orange et de citron râpés jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Incorporez les jaunes un par un en battant vigoureusement entre chaque œuf. Transférez le mélange dans un grand récipient. Avec une cuiller métallique, unissez le yaourt, puis la farine, la levure et le bicarbonate déjà mélangés. À part, battez les blancs en neige bien ferme. Avec une cuiller métallique, transférez et mélangez rapidement les blancs dans la pâte obtenue précédemment, puis versez l'appareil dans le moule préparé. Lissez la surface. Enfournez pendant 45-50 min,

180 g de beurre

1 tasse de sucre en

poudre

3 c. à café de zestes de citron râpés

3 c. à café de zestes d'orange râpés

5 œufs

1 tasse de yaourt nature

2 tasses 1/2 de farine

2 c. à café de levure

1/2 c. à café de

bicarbonate de soude

Sirop de citron

1 tasse de sucre

3/4 de tasse d'eau froide

1 grand zeste de citron

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de jus d'orange

1 c. à soupe de fleur d'oranger

jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 5 min avant d'arroser le gâteau avec le sirop.

2. Sirop au citron :

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre dans l'eau, à feu doux. Portez à ébullition, puis réduisez le feu, et ajoutez le zeste et le jus de citron. Laissez frémir, sans remuer ni couvrir, pendant 20 min. Enlevez le zeste et

laissez refroidir le sirop. Ajoutez la fleur d'oranger. Versez le sirop sur le gâteau dans son moule. Lorsque le sirop est absorbé, démoulez et découpez des demi-tranches épaisses.

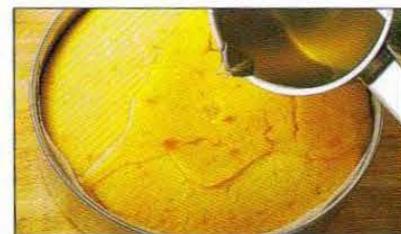
Conservation : 3 jours dans un récipient hermétique et 2 mois au congélateur, sans sirop. Bien décongeler avant de napper le gâteau avec le sirop.

Suggestion : Ce gâteau au yaourt et au citron est délicieusement servi chaud, en petites parts, avec de la crème fouettée.

Variante : Vous pouvez utiliser le zeste et le jus de citron vert au lieu de zeste et de jus de citron, aussi bien dans la pâte que pour le sirop.



Incorporez le yaourt puis les farines tamisées avec une cuiller métallique.



Versez le sirop de citron sur le gâteau refroidi et non encore démoulé.

Panforte de Sienne

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

35-40 minutes

Pour un gâteau
de 23 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule de 23 cm de diamètre. Garnissez-le de papier sulfurisé, en ménageant 1 cm de débord tout autour.
2. Dans un grand saladier, unissez les noisettes et les fruits secs en petits morceaux. Tamisez la farine, le cacao en poudre et les épices mélangés au-dessus de ces fruits secs, de façon à les recouvrir.
3. Faites fondre le sucre et le miel à feu doux et, tout en remuant, faites bouillir pendant 1 min. Versez ce sirop sur le mélange de fruits secs et

1 tasse d'amandes
énondées grillées
1 tasse de noisettes
grillées
1/2 tasse d'abricots secs
en petits morceaux
1/2 tasse d'ananas confit
en petits morceaux
1/4 de tasse d'écorces
confites variées

1/2 tasse de figues sèches
en petits morceaux
3/4 de tasse de farine
1 c. à soupe de cacao
1 c. à café de cannelle
en poudre
1/2 c. à café de
quatre-épices
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de miel

de farine. Avec une cuiller métallique, mélangez les ingrédients énergiquement (la consistance est très épaisse donc peu maléable).

4. Tassez cet appareil dans le moule préparé, en pressant du bout des doigts (mouillés). Enfourez 35-40 min. Laissez refroidir le gâteau dans son moule, et retirez le papier sulfurisé. Enveloppez le gâteau dans du papier aluminium pendant au

moins 2 h avant de le découper. Saupoudrez de sucre glace avant de servir en petites parts.

Conservation : 3 mois au réfrigérateur dans du papier aluminium.

Remarque : Cette spécialité de Sienne accompagne le café à merveille et, joliment emballée, constitue un cadeau très apprécié à Noël. Avec les quantités indiquées, vous pouvez aussi faire deux gâteaux plus petits, dans des moules de 17 cm de diamètre.



Garnissez de papier sulfurisé un moule préalablement graissé.



Tamisez la farine, le cacao et les épices au-dessus des fruits secs.



Délayez le sucre et le miel à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.



Tassez l'appareil dans le moule préparé en pressant avec les mains mouillées.

Biscuit aux noix hongrois

Temps de préparation :
20 minutes

Temps de cuisson :
20-25 minutes

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



3 œufs
1/2 tasse de sucre
1/2 c. à café d'extrait
de vanille
2/3 de tasse de Maïzena
1 c. à café de levure
1/2 tasse de noix
finement hachées

Crème au café

1 tasse 1/2 de crème
1/2 tasse de sucre glace
2 c. à café de café
soluble
2 c. à soupe de crème
à tartiner au chocolat
et aux noisettes
1 c. à soupe de liqueur
de café

1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé un moule graissé. Mixez les blancs d'œufs en neige ferme ; ajoutez le sucre peu à peu tout en continuant à battre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Le mélange doit devenir dense et nacré.

2. Ajoutez les jaunes d'œufs et la vanille ; battez encore 20 s. Transférez l'appareil dans un grand saladier. Avec une cuiller métallique, incorporez tour à tour la Maïzena et la levure, puis les noix. Travaillez le mélange vivement et légèrement.

3. Remplissez le moule préparé et enfournez 20-25 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et se détache des bords du moule. Attendez 5 min avant de démouler sur une plaque.

4. **Crème au café** : Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une crème épaisse. Coupez transversalement le gâteau. Étalez 1/3 de la crème sur une des deux parties du gâteau. Recouvrez avec l'autre partie et étalez le reste de la crème. Décorez avec des cerneaux de noix et des copeaux de chocolat.

Variante : Avec des framboises fraîches en barquette. Fouettez 1 tasse 1/2 de crème pour l'épaissir puis ajoutez 1/3 des framboises. Garnissez le milieu du gâteau, remplacez l'autre moitié et nappez avec le reste de crème. Décorez avec quelques framboises réservées.

Conservation : Non garni de crème, le gâteau peut être congelé au moins 1 mois.



Mixez le sucre avec les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient denses et nacrés.



Incorporez tour à tour la Maïzena et la levure, puis les noix râpées.



Une fois cuit, le gâteau est légèrement doré et se détache des bords du moule.



Étalez 1/3 de la crème au café sur la moitié intérieure du gâteau.

Biscuit de Dundee

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

2 heures-2 h 30

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez les œufs un par un, en battant bien entre chaque œuf.

2. Transférez le mélange dans un grand saladier. Ajoutez les fruits secs et les

250 g de beurre
1 tasse de sucre roux
4 œufs battus
3 tasses de raisins secs (Smyrne et Corinthe)
1/2 tasse d'écorces confites
1/2 tasse de cerises confites

3/4 de tasse d'amandes effilées
1 tasse d'amandes en poudre
1 tasse 1/2 de farine
1/2 tasse de farine avec levure incorporée
2 c. à soupe de cognac
125 g d'amandes entières

amandes. En remuant avec une cuiller métallique, incorporez les farines et le cognac.

3. Versez l'appareil dans le moule préparé ; lissez la surface. Disposez des amandes entières sur le dessus du gâteau en pressant légèrement.

4. Enfournez pendant

2 h- 2 h 30, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Laissez refroidir le gâteau dans le moule.

Conservation : Au moins 2 mois au réfrigérateur, bien emballé dans plusieurs couches de film alimentaire.

Gâteau à la ganache

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Travaillez le beurre et le chocolat, dans une

225 g de beurre
350 g de chocolat noir
1/3 de tasse d'eau chaude
5 œufs
1 tasse 1/4 de sucre
1 tasse 1/2 d'amandes en poudre
2/3 de tasse de farine

1 c. à soupe de cognac

Ganache
200 g de chocolat noir
200 g de beurre

petite casserole, à feu doux ; ajoutez l'eau, délayez bien pour que la crème soit onctueuse. Retirez du feu et laissez

refroidir.
2. À part, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient épaissis et presque



Biscuit de Dundee (en haut) et gâteau à la ganache.

blancs. Avec une cuiller métallique, mélangez-les dans la crème de chocolat. Incorporez les amandes et la farine, formez une pâte onctueuse. Ajoutez le cognac, puis les blancs

d'œufs battus en neige. Transférez l'appareil dans le moule ; lissez la surface. Enfourez 1 heure. Ne démoulez pas avant 20 min.

3. **Ganache :** Mélangez le chocolat et le beurre

à feu doux. Laissez refroidir en tournant de temps en temps. Étalez 1/3 de la ganache sur le dessus du gâteau, un autre 1/3 sur les côtés, le dernier étant réservé à la décoration.

Gâteau à la noix de coco

Temps de préparation :
20 minutes

Temps de cuisson :
40-45 minutes

Pour un gâteau
de 17 cm de diamètre



125 g de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
1 c. à café d'extrait
de vanille
1 tasse 3/4 de farine
2 c. à café de levure
chimique
1/2 tasse de lait

Crème à l'orange

1/2 tasse de sucre
1/3 de tasse d'eau
125 g de beurre
2 c. à café de jus
d'orange
1 c. à café de zeste
d'orange râpé
1 tasse 1/2 de noix de
coco râpée, pour
la décoration



1. Préchauffez le four (180° C). Gamissez de papier sulfurisé le moule graissé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les œufs un par un, en battant vigoureusement entre chaque œuf; ajoutez la vanille, mélangez-la bien. Transférez l'appareil dans un grand saladier. Avec une cuiller métallique, incorporez tour à tour la farine et la levure, puis le lait, jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse et homogène. Versez-la dans le moule préparé, lissez la surface. Enfouissez 40 à 45 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque et laissez le biscuit refroidir.

2. Crème au beurre à l'orange : Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux le sucre avec l'eau, en tournant constamment. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites frémir sans tourner ni couvrir pendant 5 min. Retirez du feu, laissez refroidir. Avec un mixeur, battez le

beurre, le jus et le zeste d'orange jusqu'à obtenir une consistance légère et crémeuse. Verser le sirop de sucre sur la crème au beurre et mixez jusqu'à ce qu'elle devienne bien mousseuse. Étalez-la sur le dessus et le tour du gâteau. Pressez doucement la noix de coco râpée sur les côtés et décorez le gâteau avec des copeaux de noix de coco confite.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique ou, sans garniture, plus de 2 mois au congélateur.

Remarque : Si vous avez envie de fourrer le gâteau d'une autre couche de crème, coupez-le transversalement pour le garnir et multipliez les proportions des ingrédients 1 fois et demie. Vous étalerez la crème à l'aide d'un couteau non dentelé sur la partie inférieure du gâteau, que vous recouvrirez de l'autre moitié, garnie et décorée comme indiqué.



Incorporez tour à tour la farine et la levure, puis le lait.



Verser le sirop refroidi sur la crème et mixez jusqu'à ce qu'elle devienne bien mousseuse.

Cake aux pommes

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

1 h 15

Pour un cake



1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé un moule graissé de 21 x 14 x 7 cm. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez l'œuf battu peu à peu, tout en battant vigoureusement après chaque ajout. Versez-y la vanille et mélangez bien.

2. Transférez l'appareil dans un grand saladier.

125 g de beurre
2/3 de tasse de sucre roux
1 œuf
1 c. à café d'extrait de vanille
1 pomme verte râpée
1 tasse de farine
1 tasse de farine avec

levure incorporée
2 c. à café de cannelle en poudre
1/4 de tasse de lait
1 pomme verte pour la décoration
1/4 de tasse de confiture d'abricots

Ajoutez la pomme râpée. En mélangeant avec une cuiller métallique, incorporez tour à tour les ingrédients secs, puis le lait, jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse. Versez-la dans le moule préparé, lissez la surface.

3. Epluchez l'autre pomme et coupez-la en fines lamelles. Disposez celles-ci sur le dessus du cake. Enfourez

pendant 1 h 15 jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 5 min avant de démouler le cake, puis aidez-vous du papier pour le sortir. Quand il est refroidi, badigeonnez-le de confiture d'abricots filtrée et tiédie.

Conservation : 2 jours dans un récipient hermétique. Ne se congèle pas.

Cake aux raisins

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

1 h 15 - 1 h 30

Pour un cake de 20 cm



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (160° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé.

2. Mixez le beurre et le

250 g de beurre
1 tasse de sucre
3 œufs
2 c. à café de zestes de citron râpés
1 c. à café d'extrait de vanille

2 tasses de raisins de Smyrne
3 tasses de farine
1 c. à café 1/2 de levure
2/3 de tasse de babeurre

sucré jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les œufs un par un, en battant vigoureusement entre

chaque œuf; unissez la vanille et mélangez-la bien. Transférez le mélange dans un grand saladier.



Cake aux pommes (en haut) et cake aux raisins.

3. En mélangeant avec une cuiller métallique, incorporez progressivement les raisins, la farine, la levure et le lait, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte onctueuse.

Versez la pâte dans le moule préparé et lissez la surface. Enfourez de 1 h 15 à 1 h 30, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 20 min avant de démouler sur une

plaque pour laisser refroidir. Servez les tranches tartinées de beurre, éventuellement. **Conservation :** Pas au-delà d'une semaine, dans un récipient hermétique.

Biennenstich

Temps de préparation :
40 minutes + 1 heure
pour laisser reposer

Temps de cuisson :
45 minutes

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (160° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Unissez la levure, le beurre, l'eau, le sucre, le lait et 1 tasse 1/2 de farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte sans grumeaux. Couvrez avec un film étirable et laissez reposer 10-15 min dans un endroit chaud. Ajoutez la farine restante. Pétrissez la pâte sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit souple. Laissez reposer 20 min dans un endroit chaud, dans un récipient à peine huilé recouvert d'un film étirable.

Garniture du dessus : Faites fondre le beurre, le sucre et le miel à feu doux. Après ébullition, réduisez le feu, faites frémir 2-3 min. Retirez du feu, incorporez les amandes. Laissez refroidir. Remplacez la

1 sachet de levure
40 g de beurre ramolli
3/4 de tasse d'eau chaude
1/4 de tasse de sucre
1 pincée de sel
2 tasses de farine

Garniture du dessus
60 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1 c. à soupe de miel

1/2 tasse d'amandes effilées
Crème anglaise
2 c. à soupe de crème anglaise instantanée
2 c. à soupe de sucre
1/2 tasse de lait
1/2 tasse de crème épaisse
1/2 tasse de crème liquide
2 c. à café d'extrait de vanille

pâte réservée sur une planche farinée, pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit souple. Formez un cercle de 20 cm de diamètre. Placez-la dans le moule. Répartissez la garniture. Recouvrez d'un film plastique et laissez reposer 20-25 min dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait levé à la hauteur du moule. Enfournez dans le four préchauffé (180° C) 35-45 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré foncé. Attendez 10 min avant de démouler, en le retournant sur une plaque.

Crème anglaise : Délayez le sachet de crème anglaise en poudre et le sucre avec le lait dans une casserole, à feu doux. Dès qu'elle bout, retirez la crème du feu.

La crème doit être bien liée. Faites-la refroidir couverte d'un film plastique pour éviter la formation d'une pellicule.

2. Coupez le gâteau transversalement et placez la moitié inférieure sur un plat. Mixez la crème anglaise 1 min. Ajoutez les crèmes et la vanille. Mixez jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse. Étalez cette crème sur la première moitié du gâteau et recouvrez avec l'autre moitié.

Remarque : Le gâteau peut boursouffler en fin de cuisson, car la garniture aux amandes forme parfois de petites poches en surface. À l'aide d'une petite cuiller, enlevez l'excès de garniture et remettez à cuire le gâteau.



Répartissez de façon égale la garniture sur la pâte.



Mélangez de manière onctueuse les crèmes et la vanille à la crème anglaise en poudre.

Sacher Torte

Temps de préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

**Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre**



125 g de beurre
1/4 de tasse de sucre
4 œufs
125 g de chocolat noir
fondu
2/3 de tasse de farine
2 c. à soupe de
confiture d'abricots

Ganache

150 g de chocolat noir,
en petits morceaux
1/4 de tasse de crème

1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient

mousseux. Incorporez les jaunes d'œufs un par un, en battant vigoureusement entre chaque œuf.

2. Ajoutez le chocolat et battez bien le mélange. Transférez l'appareil dans un récipient moyen. En mélangeant avec une cuiller métallique, incorporez la farine. À part, battez les blancs en neige ferme et incorporez-les avec une cuiller métallique dans le mélange au chocolat.

3. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez la surface. Enfourez 40 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 15 min avant de démouler sur une plaque et laissez refroidir. Faites tiédir la confiture d'abricots dans une petite casserole jusqu'à ce

qu'elle soit liquide. Passez-la. Après avoir renversé le gâteau, badigeonnez sa base (qui est maintenant, le dessus) avec la confiture.

4. Ganache : Unissez le chocolat et la crème dans une petite casserole. Faites chauffer à feu doux tout en remuant jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement. Nappez le gâteau de ganache en en réservant 2 cuillers à soupe. À l'aide d'une douille très fine, remplie de la ganache restante, écrivez le mot « Sacher ».

Conservation : Une semaine dans un récipient hermétique.

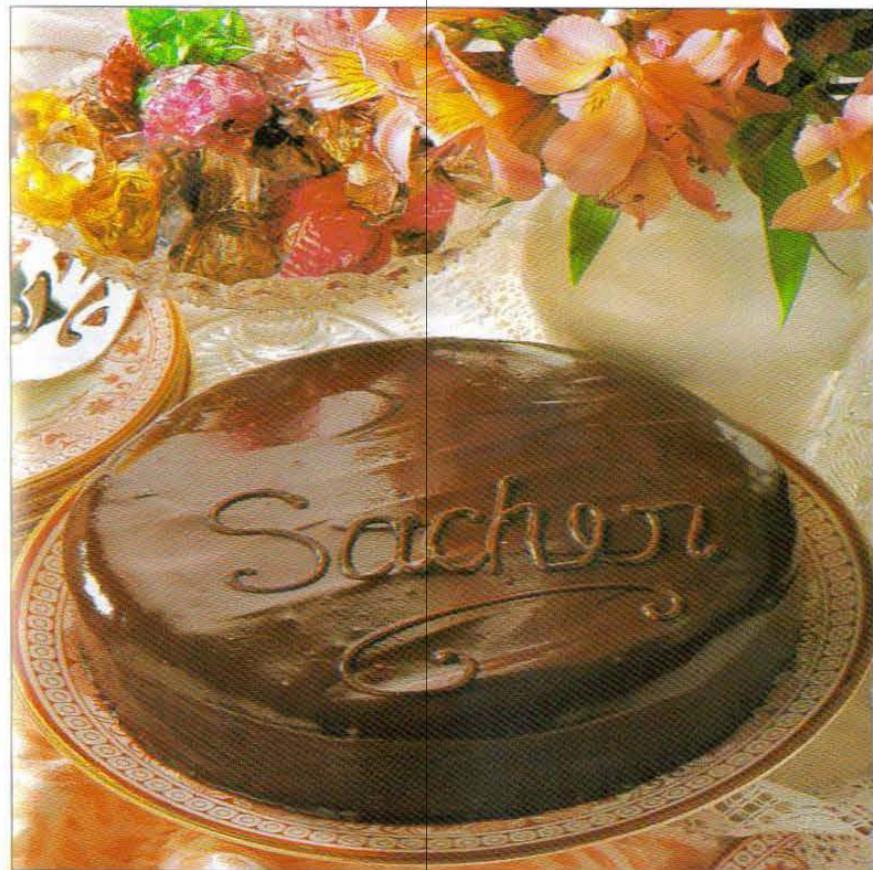
Suggestion : Avec moins de chocolat et plus de crème, la ganache sera plus légère, et délicieuse pour fourrer un gâteau.



Incorporez les jaunes d'œufs un par un dans le beurre et le sucre mixés.



Avec une cuiller métallique, incorporez les blancs en neige dans la crème au chocolat.



Brossez le dessous renversé du gâteau avec la confiture d'abricots tiédie.



Nappez le gâteau avec la ganache, en réservant 2 c. à soupe pour la décoration.

Gâteau à la banane

Temps de préparation :
20 minutes

Temps de cuisson :
1 h 10

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les œufs un par un, en battant bien entre chaque œuf. Ajoutez la vanille et les bananes écrasées, et mélangez de façon homogène.



125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs
1 tasse 1/2 de bananes
écrasées (environ 4, de
taille moyenne)
1 c. à café de
bicarbonate de soude
1/2 tasse de lait
2 tasses de farine avec

levure incorporée

Glaçage au beurre

125 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
glace
1 c. à soupe de jus de
citron
1/4 de tasse de copeaux
de noix de coco grillés

2. Transférez l'appareil dans un grand récipient. Délayez le bicarbonate de soude dans le lait. Avec une cuiller métallique, incorporez alternativement la farine et le lait. Mélangez pour obtenir une consistance onctueuse. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface. Enfournez 1 h jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre.

4. Garniture : Mixez le beurre, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Nappez le gâteau refroidi et parsemez de copeaux de noix de coco grillés.

Conservation :
1 semaine dans un récipient hermétique ou 1 mois au congélateur, sans garniture.

Suggestion : Le gâteau sera plus savoureux avec des bananes bien mûres. La noix de coco peut ne pas être grillée.



Ajoutez la vanille et les bananes écrasées, et mélangez de façon homogène.



En mélangeant avec une cuiller métallique, incorporez alternativement la farine et le lait.



En fin de cuisson, démoulez le gâteau en le retournant sur une plaque.



Mixez le beurre, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Gâteau Battenberg

Temps de préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

Pour un gâteau
de 20 cm de diamètre



150 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
3 œufs
1 c. à café d'extrait
de vanille
1/2 tasse d'amandes
en poudre
1 tasse 3/4 de farine
avec levure incorporée
Colorant rouge
400 g de pâte d'amandes
1/2 tasse de confiture
d'abricots
2 c. à soupe de cognac

1. Préchauffez le four à chaleur modérée (180° C). Garnissez de papier sulfurisé un moule à roulé graissé de 30 x 25 x 2 cm. Avec du papier aluminium, formez 2 compartiments dans le fond du moule.



Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les œufs un par un, en mixant bien entre chaque œuf. Ajoutez la vanille ; mélangez de façon homogène. Transférez l'appareil dans un récipient moyen. Avec une cuiller métallique, incorporez les amandes et la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Versez la pâte dans un des compartiments du moule. Lissez la surface. Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge dans l'autre moitié de pâte ; mélangez bien et versez cette pâte colorée dans la deuxième partie du moule ; lissez la surface. Enfournez 20 min. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque.

2. Pour assembler le gâteau, découpez en 3 la première moitié, puis faites de même pour l'autre moitié rose. Égalisez les extrémités. Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte d'amandes. Formez un rectangle assez long et large pour envelopper le gâteau.

Posez 1 bande de gâteau sur la pâte d'amandes. Délayez la confiture d'abricots dans le cognac et chauffez-les dans une petite casserole, à feu doux. Badigeonnez le gâteau avec ce mélange. Placez alternativement, en quinconce, les bandes de gâteau colorées et les non-colorées, en appliquant chaque fois le mélange de confiture et cognac. Vous obtiendrez ainsi des tranches en damier. Enveloppez le gâteau avec la pâte d'amandes. Pincez le pourtour pour former un bord ondulé décoratif. Avec un couteau, dessinez les motifs de votre choix.

Conservation :

1 semaine maximum au réfrigérateur, enveloppé dans du papier aluminium.
2 mois au congélateur sans la pâte d'amandes.

Remarque :

Concernant l'origine du nom de ce gâteau allemand : certains pensent qu'il fut inventé pour le mariage du prince Henry de Battenberg, d'autres qu'il a été appelé ainsi d'après le village du même nom.



Lissez les deux parties de la pâte dans le moule à roulé compartimenté.



Badigeonnez les bandes alternées avec le mélange tiédi de confiture et de cognac.

Gâteau de fruits américain (gâteau vitrail)

Temps de préparation:
30 minutes

Temps de cuisson:
1 h 30

**Pour une couronne
de 20 cm de diamètre**



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Dans un grand saladier, unissez les fruits confits et les fruits secs. Versez le Grand Marnier et mélangez le tout. Laissez reposer 1 heure, en remuant de temps en temps.

2. Incorporez la farine et la levure. Travaillez le beurre, l'œuf et le sucre, puis unissez-les aux fruits en travaillant bien le mélange.

3. Emplissez le moule préparé. Égalisez la

1 tasse de cerises confites
1/2 tasse d'abricots secs
1/4 de tasse d'ananas confit
1/4 de tasse de gingembre confit
1 tasse de noix du Brésil
1 tasse de cerneaux de noix
2 c. à soupe de Grand Marnier + 1 c. à café, en

complément
1/2 tasse de farine
1/2 c. à café de levure chimique
60 g de beurre fondu
1 œuf
2 c. à soupe de sucre roux
1/4 de tasse de confiture d'abricots

surface en tassant avec une main mouillée. Enfournez à chaleur modérée (160° C) pendant 1 h 30 jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Attendez 30 min avant de démouler sur une plaque.

4. Réchauffez la confiture jusqu'à ce qu'elle soit liquide. Filtrez et délayez dans le Grand Marnier. Badigeonnez le gâteau avec ce mélange tiédi.

Conservation : 3 mois au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Variante : D'autres variétés de fruits secs ou confits, telles les pêches, les noisettes ou les noix de pécan peuvent être utilisées.

Suggestion : Ce gâteau peut être un cadeau de Noël très apprécié. Enveloppez-le dans un joli papier entouré d'un ruban !



Garnissez de papier sulfurisé le moule à savarin graissé.



Incorporez la farine et la levure réunies dans le mélange de fruits secs.



Égalisez la surface en tassant le gâteau avec votre main mouillée.



Badigeonnez le gâteau avec le mélange de confitures et de Grand Marnier.

Gâteau de fête aux fruits

Temps de préparation :

1 heure

Temps de cuisson :

3 h 30

Pour un **gâteau carré**
de **23 cm**



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Unissez les fruits et le rhum. À part, mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les œufs un par un, en mixant bien entre chaque œuf. Ajoutez la confiture. Avec une cuiller métallique, incorporez la farine et les épices en mélangeant bien le tout. Versez l'appareil dans le moule préparé ; aspergez le dessus avec de l'eau froide et tassez avec une main mouillée. Tapotez le pourtour du moule pour que le gâteau épouse bien les bords. Enveloppez le moule d'une double bande de papier kraft ; fixez-la avec un trombonne. Enfouissez 3 h 30, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Laissez refroidir

1 kg de fruits secs variés
3/4 de tasse de figues sèches
1 tasse de dattes en morceaux
1 tasse de cerises confites
1 tasse d'écorces variées
2/3 de tasse de rhum
375 g de beurre
1 tasse 1/2 de sucre roux
6 œufs
1/2 tasse de confiture d'abricots
2 tasses de farine
1 tasse de farine avec levure incorporée

3 c. à café de quatre-épices
Fondant
1 kg de sucre glace
+ 1 tasse en supplément
1 c. à soupe de gélatine
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de sirop de glucose
1 c. à soupe de glycérine
1 tasse de sucre glace

750 g de pâte d'amandes
1/2 tasse de confiture d'abricots
2 blancs d'œufs

avant de démouler.
2. **Fondant** : Versez le sucre glace dans un grand saladier. Dans une petite casserole, délayez la gélatine dans l'eau froide. Ajoutez le glucose ; à feu doux, faites fondre la gélatine. Hors du feu, incorporez la glycérine. Laissez refroidir 1 min. Faites un puits au milieu du sucre glace, versez-y le mélange de gélatine. Tournez avec une cuiller en bois. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien ferme. Posez cette pâte de fondant en boule sur une planche saupoudrée de sucre glace. Pétrissez bien le fondant pour l'assouplir. Enveloppez d'un film alimentaire et réservez.

Ne mettez pas au réfrigérateur. Retournez le gâteau sur une planche. Comblez tous les petits trous de pâte d'amandes. Badigeonnez-le avec la confiture tiédie et filtrée. Travaillez la pâte d'amandes. Saupoudrez-la de sucre glace et abaissez-la avec un rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le dessus et les côtés du gâteau. Pincez les angles pour qu'ils restent hermétiques. Badigeonnez de blanc d'œuf. Sur une planche saupoudrée de sucre glace, abaissez le fondant à 7 mm d'épaisseur. Essayez d'obtenir une surface plus grande que celle du



gâteau, afin de l'envelopper facilement. Garnissez le dessus et les côtés avec ce fondant, en l'appliquant à l'aide d'un rouleau. Recouvrez vos mains

de sucre glace et balayez-les sur toute la surface du gâteau, en époussetant bien l'excédent. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlevez toutes

les parties de fondant proéminentes. Décorez comme vous le désirez.
Conservation : Plus de 3 mois au réfrigérateur, enveloppé dans un film alimentaire.



Enveloppez le moule d'une double bande de papier kraft à fixer avec un trombonne.



Pétrissez bien le fondant avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte bien ferme.

Gâteau au pavot et à l'orange

Temps de préparation :
40 minutes
 Temps de cuisson :
1 heure

Pour un gâteau
 de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Garnissez de papier sulfurisé le moule graissé. Unissez les graines de pavot et le jus d'orange. À part, mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux. Incorporez les œufs un par un, en mixant bien entre chaque œuf. Ajoutez le zeste et mélangez bien.

2. Transférez l'appareil dans un grand saladier. En mélangeant avec une cuillère métallique, incorporez tour à tour les farines et les graines de pavot. Mélangez de façon homogène.

1/2 tasse de graines de pavot
 2/3 de tasse de jus d'orange
 185 g de beurre
 1/2 tasse de sucre
 2 œufs
 3 c. à soupe de zestes d'orange râpés

1/2 tasse de farine
 1 tasse de farine

Crème au beurre
 2/3 de tasse de sucre
 1/3 de tasse de jus d'orange
 Écorce d'1 orange en fines lamelles
 150 g de beurre

Versez dans le moule préparé ; lissez la surface. Enfourez 45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque. Laissez refroidir.

3. Crème au beurre :
 Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux le sucre dans le jus d'orange. Ajoutez l'écorce. Portez à ébullition puis laissez frémir sans remuer ni couvrir pendant 5 min. Retirez du feu et laissez refroidir un peu.

Retirez l'écorce du sirop avec des pincettes. Réservez. Faites refroidir complètement le sirop. Mixez le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Versez lentement le sirop sur le beurre, battez bien pour rendre le mélange mousseux.

4. Coupez le gâteau transversalement. Étalez une partie de la crème sur la moitié inférieure. Couvrez avec l'autre moitié ; nappez-la avec le restant de crème. Décorez avec l'écorce d'orange.



Unissez les graines de pavot et le jus d'orange dans un petit récipient.



Remplissez le moule préparé avec la pâte et lissez la surface.



Retirez les lamelles d'écorce avec des pincettes. Egouttez-les sur une grille.



Coupez le gâteau transversalement et garnissez de crème sa moitié inférieure.

Tarte renversée à l'ananas

Temps de préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes

Pour une tarte
de 20 cm de diamètre



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule* de 20 cm de diamètre, et versez-y le beurre fondu. Saupoudrez de sucre roux. Égouttez les tranches d'ananas ; réservez 1/3 de tasse de jus. Disposez les tranches en deux sur le sucre roux.

20 g de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre roux
440 g d'ananas en boîte
90 g de beurre
1/2 tasse de sucre

2 œufs
1 c. à café d'extrait de vanille
1 tasse de farine avec levure incorporée

2. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux. Incorporez les œufs un par un en battant bien entre chaque œuf. Ajoutez la vanille et mélangez de façon homogène.
3. Versez l'appareil dans un grand récipient. Avec une cuiller

métallique, incorporez tour à tour la farine et le jus réservé.

4. Nappez les ananas avec cette pâte. Lissez la surface. Enfournez 35-40 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de retourner le gâteau sur une plaque.

Roulé suisse

Temps de préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes

Pour un roulé



1. Préchauffez le four (180° C). Graissez un moule à roulé de 30 x 25 x 2 cm et garnissez-le de papier sulfurisé. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils épaississent et deviennent clairs et mousseux.

1/2 tasse de farine avec levure incorporée
1/2 tasse de farine
3 œufs

2 c. à soupe de sucre
1/2 tasse de confiture de fraises
1/2 tasse de crème

2. Ajoutez peu à peu le sucre et battez jusqu'à obtenir un mélange clair et nacré. Avec une cuiller métallique, incorporez rapidement la farine en la mélangeant légèrement.
3. Versez l'appareil dans le moule préparé. Lissez la surface. Enfournez pendant 12 min, jusqu'à

ce que le gâteau soit légèrement doré et moelleux. Démoulez-le sur un torchon recouvert de papier sulfurisé saupoudré de sucre en poudre ; laissez reposer 1 min. En vous guidant sur les bords du torchon, roulez soigneusement le gâteau sur sa largeur, en même



Tarte à l'ananas renversée (en haut) et roulé suisse.

temps que le papier. Faites refroidir 5 min.
4. Déroulez le gâteau et retirez le papier. Étalez

une couche de confiture de fraises recouverte de crème fouettée. Enroulez à

nouveau. Égalisez les extrémités avec un couteau et découpez des tranches épaisses.

Gâteau de mi-carême

Temps de préparation :
40 minutes
 Temps de cuisson :
1 h 45-2 heures

Pour un gâteau
 de 17 cm de diamètre



500 g de pâte
 d'amandes
 185 g de beurre
 1 tasse de sucre roux
 1 c. à café de zeste de
 citron râpé
 4 œufs
 3/4 de tasse de farine
 complète avec levure
 incorporée
 1 tasse de raisins secs
 1/2 tasse de cerises
 confites
 2 c. à soupe de
 confiture d'abricots



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (160° C). Graissez un moule de 17 cm de diamètre et garnissez-le de papier sulfurisé. Étalez 300 g de pâte d'amandes entre deux feuilles de papier sulfurisé. Couvrez et réservez. Travaillez le reste de la pâte d'amandes et redécoupez un cercle de la même façon.

2. Mixez le beurre, le sucre et le zeste râpé jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un par un, en battant bien entre chaque œuf. Ajoutez 2 c. à soupe des deux farines pour empêcher le mélange de tomber. Mélangez bien. Transférez dans un grand récipient et incorporez les farines avec une cuiller métallique, puis ajoutez les fruits. Mélangez bien le tout.

3. Versez la moitié de l'appareil dans le moule préparé. Recouvrez avec le premier cercle de pâte d'amandes. Tassez puis versez l'appareil restant et

lissez la surface. Enfournez pendant 1 heure. Réduisez le feu (150° C) et faites cuire encore 45-60 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Sortez du four et laissez refroidir.

4. Badigeonnez la surface du gâteau avec la confiture. Recouvrez avec le deuxième cercle de pâte d'amandes. Pincez les bords pour décorer. Passez au gril pour dorer légèrement la pâte d'amandes. Laissez refroidir complètement. Saupoudrez de sucre glace. Décorez avec des fruits en pâte d'amandes colorée. Entourez le gâteau d'un joli ruban.

Conservation :
 4 semaines dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Remarque : Ce gâteau anglais se fait traditionnellement à Pâques ou pour la fête des Mères, qui tombe pendant le carême. Les Anglais le décorent parfois de douze petits œufs de pâte d'amande, qui sont sensés représenter les douze apôtres, ou d'un petit poussin fixé au milieu des œufs.



Recouvrez la pâte d'amandes avec la deuxième moitié de l'appareil.



Badigeonnez de confiture d'abricots le gâteau refroidi.

Biscuit au beurre

Temps de préparation :
20 minutes

Temps de cuisson :
45 minutes

**Pour un biscuit de
20 cm de diamètre**



1. Préchauffez le four à chaleur modérée (160° C). Graissez un moule de 20 cm de diamètre et garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Incorporez les œufs un par un en battant bien entre chaque œuf.

Ajoutez la vanille et mélangez-la bien.
2. Versez le tout dans un grand saladier. Avec une cuiller métallique, incorporez tour à tour la farine et le lait en mélangeant de façon à obtenir une consistance

125 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
2 œufs
1 c. à café d'extrait de vanille
2 tasses de farine avec levure incorporée

1/2 tasse de lait

Crème au beurre
60 g de beurre
1/3 de tasse de sucre glace
1 c. à café d'extrait de vanille

bien onctueuse.
3. Versez la pâte dans le moule préparé. Enfourez 45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque pour laisser refroidir.

Crème au beurre : Mixez le beurre et le sucre glace, jusqu'à les rendre légers et crémeux. Ajoutez la vanille, mixez encore 2 min, jusqu'à ce que la crème soit mousseuse. Étalez la crème sur le dessus du gâteau avec un couteau non



dentelé. Décorez avec des amandes concassées grillées ou des noisettes.

Conservation : Avec la crème, 2 jours au réfrigérateur, dans un récipient hermétique. Sans crème, 1 mois au congélateur, enveloppé d'un film alimentaire.



Versez les œufs un par un dans le beurre et le sucre. Bien battre entre chaque œuf.



Incorporez tour à tour la farine et le lait. Mélangez pour rendre la pâte onctueuse.



Enfourez jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre du gâteau.



Battez ensemble le beurre et le sucre glace avec un mixeur.

Biscuits au beurre : 5 variantes

Petits fours

Suivez la recette depuis le début mais garnissez de papier sulfurisé 12 petits moules graissés; remplissez-les de pâte à l'aide d'une cuiller à soupe. Enfourez 10-15 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Attendez 5 min, avant de retourner les biscuits sur une plaque pour les faire refroidir. Répétez l'opération trois fois pour obtenir 36 petits fours.

Petits fours nappés

Lorsque les biscuits sont refroidis, préparez le glaçage : dans un petit bol en verre réfractaire, mixez 3/4 de tasse de sucre glace, 2 cuillères à café de beurre et 3 d'eau bouillante pour faire prendre la pâte. Mettez le récipient au bain-marie, remuez jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse et nacrée. Retirez du feu, teintez avec le colorant de votre choix. Nappez un peu de ce glaçage sur chaque biscuit. Décorez avec des paillettes ou des pastilles

colorées. Ingrédients pour 36.

Petits fours papillons

Lorsque les biscuits sont refroidis, découpez-les une rondelle d'1 ou 2 cm d'épaisseur sur le dessus; coupez ces rondelles en deux : c'est ce qui formera « les ailes ». Sur chaque biscuit, étalez 1/2 cuiller à café de confiture de framboises ou d'abricots, puis 1 cuiller à café de crème fouettée. Disposez les ailes. À l'aide d'une douille, terminez la décoration avec le restant de crème

fouettée et de confiture. Saupoudrez de sucre glace. Pour 36.

Gâteau marbré

Partagez la pâte du biscuit en 3 portions. Mélangez quelques gouttes de colorant rouge dans 1 portion. Délayez 1 cuiller à soupe de cacao et 2 cuillères à café de lait dans la seconde portion. Versez 1 cuillerée à la fois de chaque portion dans le moule. Mélangez le tout avec une brochette. Enfourez 40-45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte

propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque, pour laisser refroidir. Nappez avec la crème au beurre ou un glaçage au chocolat. Ou encore saupoudrez de sucre glace et de poudre de cacao mélangés.

Pavé à la confiture

Graissez un moule de 20 x 30 cm et garnissez-le de papier sulfurisé. Suivez la recette jusqu'à la fin du paragraphe 1. Ajoutez 1 œuf à délayer dans 1/3 de tasse de confiture. Continuez à suivre la recette jusqu'à la fin du paragraphe 2. Versez le mélange dans le moule préparé, lissez

la surface. Enfourez à four modéré (180°C) 25-30 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre. Attendez 10 min avant de démouler sur une plaque. Faites un glaçage identique à celui indiqué page précédente, en remplaçant l'eau par du jus de citron ou d'orange. Ajoutez 2 cuillères à café de zeste de citron râpé. Bien mélanger pour rendre la pâte onctueuse et décorez comme vous le désirez. Découpez en carrés ou en triangles.

De gauche à droite : Petits fours nappés, petits fours papillons, gâteau marbré et pavé à la confiture.

