

21 décembre 2011

Gâteau Herman (alsacien)

Herman est fait à base de levain naturel.

Pour s'en occuper il faut :

ne pas le mettre au frais

ne pas le couvrir hermétiquement afin qu'il respire

le mettre dans un grand saladier car il grandit



Jour 1	Herman arrive
Jour 2	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 3	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 4	Herman a "faim". Il faut lui donner: ¼ de litre de lait 125g de farine 200 g de sucre Puis mélanger.
Jour 5	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 6	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 7	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 8	Le remuer plusieurs fois par jour
Jour 9	Herman a faim . il faut lui donner : ¼ de litre de lait 125g de farine 200 g de sucre Le mélanger et le partager en 4. Donner 3 parts à des ami(e)s
Jour 10	Herman va être nourri pour la dernière fois avec la recette suivante : 250g de farine 200 g de sucre 3 œufs 150 g de beurre ou d'huile 1 sachet de levure chimique 1 c à café de cannelle ou vanille 1 banane 2 pommes coupées en rondelles 1 sachet de pépites de chocolat ou raisins secs mélanger le tout à Herman Beurrer un moule à cake ou à brioche Saupoudrer le moule de sucre et y verser la pâte Faire cuire à four doux (170°) pendant 50 minutes e nviron, surveiller !!!!

Participants:

Nicole

Lucie

Patrice

Martin

Antoine

Bénédicte

Françoise