

16 octobre 2013

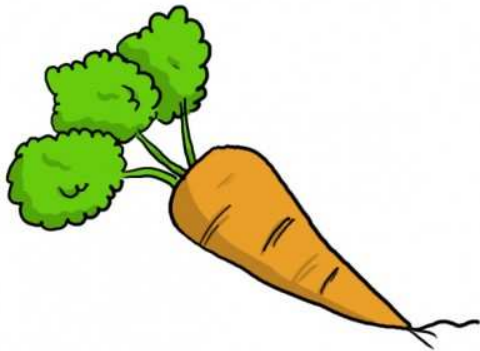
Gâteaux « citrouille et carottes »

GATEAU A LA CITROUILLE

600 g de citrouille
300 g de sucre
200g de farine
75 g de beurre
4 œufs
1 sachet de levure
2 cuillérées à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cuillérée à soupe de citron

Cuire la citrouille deux fois 15 minutes au micro-ondes.
Puis tout mélanger.
Mettre dans des petits moules.
15 minutes à thermostat 6

SEMAINE DU GOUT 2013 BIBLIOTHEQUE DES CAPUCINS



GATEAU A LA CAROTTE

125 g de carottes
2 œufs
150 g de sucre
100 ml d'huile neutre
1 cuillérée à café de levure.
Eplucher et râper les carottes.
Mélanger œufs + sucre + huile + carottes.
Ajouter farine+ levure+ + sel.
Cuire 30 minutes.

GLACAGE AU CHOCOLAT:

120 ml lait
2.5 cuillérée à soupe de sucre
2.5 cuillérée à soupe de cacao.
10 g de beurre
3/4 de cuillérée à soupe de maïzena
Délayer la maïzena, le sucre et le cacao dans la moitié du lait
Ajouter le reste du lait et le beurre.
Faire épaisir
Étaler sur le gâteau

GATEAU AU CHOCOLAT

300 g de chocolat
170 g de beurre
200 g de sucre
6 œufs
1 cuillérée à soupe de farine
1 cuillérée à soupe de maïzena.

Faire fondre chocolat et beurre.
Rendre le mélange onctueux
Battre les œufs avec sucre et farines.
Mélanger le chocolat aux œufs battus.
Mettre dans un moule (papier de cuisson.)
Cuire 20 minutes à thermostat 6

Participants:

10 cuisiniers et 30 gourmands