



# cakes

50 recettes de cakes  
salés ou sucrés selon vos envies  
RECEVOIR JOLIMENT  
EN APÉROS-DÎNATOIRES





# salés...

- MADELEINES AU SAUMON FUMÉ 4\_
- PETITS FLANS DE POIREAUX 6\_
- FLANS AUX AUBERGINES 7\_
- CROQUETTES DE POISSON À LA CIBOULETTE 8\_
- MUFFINS AU FROMAGE 10\_
- PETITS CAKES DE POIVRONS ROUGES 11\_
- CAKE AUX CAROTTES 12\_
- GÂTEAU DE COURGETTES ET DE POIVRON 14\_

## Sommaire



- CAKE AUX COURGETTES ET AUX PIGNONS 15\_
- CAKE AUX BROCOLIS 16\_
- CAKE AUX OLIVES AU COULIS DE TOMATES 17\_
- CAKE AU CHÈVRE ET AUX COURGETTES 18\_
- CAKE AU JAMBON ET AUX POIVRONS 19\_
- CHEESE-CAKE AU GORGONZOLA ET À LA TRUFFE 20\_
- FLAN DE COURGETTES À LA MENTHE 22\_
- TERRINE DE SAUMON À L'OSEILLE 23\_

## mini

- MADELEINES AU THÉ VERT 24\_\_
- MADELEINES AU MIEL DE ROMARIN 26\_\_
- MADELEINES AU CITRON VERT 27\_\_
- CUPCAKES CITRON-PAVOT 28\_\_
- CUPCAKE À LA FLEUR D'ORANGER 29\_\_
- FONDANTS AU CITRON 30\_\_
- PETITS CAKES À LA POIRE 32\_\_
- MINICAKES AU CŒUR DE CONFITURE 33\_\_
- PETITS CAKES AU CITRON 34\_\_
- PETITS CAKE À L'ORANGE 35\_\_
- MOELLEUX AUX NOIX 36\_\_
- MOELLEUX AUX RAISINS FRAIS 37\_\_
- MINI CAKES FAÇON PAIN D'ÉPICE 38\_\_
- PAINS D'ÉPICE AU CASSIS 39\_\_
- MUFFINS AUX NOISETTES 40\_\_
- MUFFINS À LA RHUBARBE 41\_\_
- MINIFABONES CORSES 42\_\_
- FINANCIERS AU MIEL 44\_\_
- FINANCIERS NOISETTE ET CHICORÉE 45\_\_
- FINANCIERS AU THÉ VERT 46\_\_
- FINANCIERS AUX PRAILINES ROSES 47\_\_

## ... ET SUCRÉS

### maxi

- TERRINE AUX CERISES ET AU FROMAGE BLANC 48\_\_
- CAKE AU PAMPLEMOUSSE 50\_\_
- CAKE À L'ORANGE 51\_\_
- CAKE AU THÉ VERT 52\_\_
- MARBRÉ AU CACAO ET AUX PISTACHES 53\_\_
- CAKE MARRON-CHOCOLAT 54\_\_
- CAKE AU GINGEMBRE ET AU CHOCOLAT 55\_\_
- PAIN D'ÉPICE À L'ORANGE 56\_\_
- PUDDING AU PAIN D'ÉPICE 57\_\_
- CHEESE-CAKE 58\_\_
- CHEESE-CAKE AUX SPÉCULOOS 59\_\_
- CHEESE-CAKE AU CITRON 60\_\_
- CHEESE-CAKE À L'ORANGE 61\_\_





100 g de farine  
4 œufs  
40 g de beurre  
1 petit-suisse  
5 cl de lait  
1/2 sachet de levure chimique  
2 tranches de saumon fumé  
1 cuil. à café de cumin  
sel, poivre

pour 4 personnes  
préparation 35 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_MARIELE GAULT

# Madeleines au saumon fumé

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole à fond épais. Battez les œufs avec le beurre fondu tiédi et 1 petit-suisse. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien. Ajoutez le lait et continuez de mélanger de façon à obtenir une pâte bien homogène.
2. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Coupez les tranches de saumon en petits dés. Ajoutez-les à la pâte. Assaisonnez de cumin, poivre et sel, si besoin.
3. Versez dans des moules à madeleines et enfournez 15 min. Dégustez tièdes ou froids.



1. Éliminez les racines et les extrémités du vert des poireaux. Découpez-les en tronçons, émincez-les dans la longueur puis lavez-les soigneusement. Faites-les cuire 20 min à la vapeur.

2. Ecrasez la ricotta à la fourchette avec la crème et les œufs. Salez, poivrez et incorporez le parmesan et les poireaux.

## PETITS FLANS DE POIREAUX

4 poireaux  
8 tranches fines de poitrine fumée  
3 œufs  
200 g de ricotta  
10 cl de crème liquide  
40 g de parmesan râpé  
20 g de beurre  
sel, poivre

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 40 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez 4 ramequins et remplissez-les de la préparation aux poireaux. Enfournez 20 min. Laissez reposer 10 min dans le four éteint.

4. Faites griller la poitrine fumée dans une poêle antiadhésive. Epongez sur du papier absorbant.

5. Démoulez les flans, répartissez le lard croustillant et servez aussitôt.



pour 4 personnes  
préparation 35 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_MONIQUE MOURQUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

2 aubergines  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
10 cl de crème fluide  
3 œufs  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
+ 1 cuil. pour les ramequins  
sel, poivre

## FLANS aux aubergines



1. Badigeonnez d'huile 4 ramequins. Préchauffez le four th. 7 (210°C). Eliminez l'extrémité des aubergines, retirez des bandes de peau puis découpez la chair en petits dés. Pelez et pressez l'ail.

2. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites sauter vivement tous les légumes en mélangeant souvent. Egouttez-les et mixez-les pour les réduire en purée. Ajoutez la crème et les œufs. Salez, poivrez.

3. Répartissez la préparation dans les ramequins et enfournez 20 min. Laissez refroidir, démoulez et servez frais avec un coulis de tomates.

1. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Dans une poêle, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, ajoutez ce hachis et laissez cuire sans faire colorer.

2. Rincez et ciselez la ciboulette. Éliminez la croûte du pain de mie. Faites tiédir le lait, versez-le sur la mie et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Hachez la chair du poisson.

3. Dans un saladier, réunissez le poisson, le hachis d'oignon et d'ail, la mie de pain, la ciboulette, l'œuf, salez et poivrez. Mélangez avec une fourchette. Divisez la préparation en 8 portions

4. Farinez le bout de vos doigts, façonnez 8 croquettes et roulez-les dans la chapelure. Versez l'huile restante dans une poêle et faites-la chauffer sur feu moyen. Déposez les croquettes, laissez-les dorer 3 min sur une face et 2 min sur l'autre. Egouttez, épongez et salez-les. Servez aussitôt.

**pour 4 personnes**  
**préparation 20 min**  
 **cuisson 10 min**

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

500 g de filet de merlan  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 botte de ciboulette  
1 œuf  
10 cl de lait  
100 g de pain de mie  
1 cuil. à soupe de farine  
2 cuil. à soupe de chapelure  
10 cl d'huile d'olive  
sel, poivre

## CROQUETTES DE POISSON à LA CIBOULETTE

### LA RECETTE EN +

Merlans en coques d'épices.  
Saupoudrez 4 filets de merlan salés et poivrés avec 2 cuil. à soupe de quatre-épices. Tournez-les successivement dans 2 cuil. à soupe de farine, puis dans 2 œufs battus en omelette avec 1 cuil. à soupe de coriandre ciselée. Terminez en roulant les filets dans 6 cuil. à soupe de chapelure. Faites cuire les poissons panés à la poêle dans 50 g de beurre 5 min sur chaque face. Servez chaud avec une salade verte assaisonnée de vinaigrette aux quatre-épices.



pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

150 g de sbrinz (fromage suisse)  
150 g de beurre  
1 œuf  
100 g de cerneaux de noix  
100 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique

1. Dans un robot électrique, réduisez en poudre fine les cerneaux de noix (sauf 4 pour le décor). Beurrez des petits moules à gâteaux. Découpez le beurre restant en très petits morceaux et réservez-le au frais. Râpez le fromage.

# MUFFINS au fromage



2. Mélangez la farine et la levure, ajoutez la poudre de noix et le fromage râpé. Ajoutez le beurre en morceaux. Travaillez du bout des doigts comme pour une pâte à tarte. Faites un creux au centre et cassez l'œuf. Incorporez-le à la fourchette, vous devez obtenir une pâte malléable.

3. Façonnez 8 boulettes entre vos doigts farinés. Dessinez une croix avec une pointe de couteau et glissez 1/2 cerneau de noix au centre. Déposez les boulettes dans les moules beurrés et enfournez 15 min environ. Laissez-les reposer 5 min, démoulez et servez-les chauds ou tièdes.

2 poivrons rouges  
1 tomate  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 œuf  
10 cl de crème fluide  
40 g d'emmental râpé  
1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre



# PETITS CAKES DE POIVRONS ROUGES

**pour 4 personnes**  
**préparation 30 min**  
**cuisson 40 min**

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Rincez les poivrons, éliminez les graines et découpez-les en petits morceaux. Pelez et émincez les oignons et l'ail.
2. Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile, faites blondir les légumes, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 20 min. Retirez le couvercle pour faire évaporer le liquide. Mixez les légumes.
3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la purée de poivrons, la crème, le fromage, salez, poivrez. Répartissez la préparation dans des ramequins et enfournez 20 min au bain-marie.
4. Pelez et épépinez la tomate, découpez-la petits cubes. Dans un bol, mélangez-les avec l'huile restante, le vinaigre, du sel et du poivre.
5. Démoulez les cakes et servez-les avec la sauce à la tomate.



5 œufs  
280 g de farine  
200 g de beurre pommade  
+ 20 g pour le moule  
1/2 paquet de levure chimique  
500 g de carottes  
1/2 cuil. à café de cumin  
sel, poivre blanc

1. Epluchez les carottes et râpez-les à la grille fine. Ebouillantez-les 10 min, égouttez-les et laissez-les sécher. Roulez-les ensuite dans un peu de farine.

2. Préchauffez le four th. 7 (210 °C)

3. Préparez la pâte : séparez les jaunes des blancs d'œufs. Au batteur, incorporez un par un les jaunes dans le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Mélangez progressivement avec la farine restante tamisée avec la levure, le cumin, du sel et du poivre. Lorsque la pâte est lisse, incorporez les légumes farinés. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

# cake aux carottes

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 1 h

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT

4. Versez la pâte dans un moule à cake beurré, enfournez 45 à 50 min, baissez si nécessaire en cours de cuisson. Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche, sans trace d'humidité.

5. Démoulez et laissez refroidir. Servez à l'apéritif, coupé en tranches.



2 courgettes  
1 poivron rouge  
2 oignons nouveaux  
1 botte de ciboulette  
6 œufs  
10 cl de crème fluide  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

# Gâteau de courgettes et de poivron

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 35 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Lavez les courgettes et le poivron, fendez-les en quatre, retirez les graines et émincez la chair des légumes. Nettoyez les oignons, émincez-les. Rincez et ciselez la ciboulette.
2. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les légumes et faites-les sauter sur feu vif en mélangeant bien.
3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Huilez un moule à cake avec l'huile restante.
4. Dans un saladier, battez les œufs en omelette avec la crème, les légumes, la ciboulette, salez, poivrez. Versez dans le moule et enfournez 30 min. Démoulez au bout de 10 min. Servez froid.



1. Rincez les courgettes, râpez-les à la grille à gros trous sans les peler. Pressez-les dans un linge propre.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Badigeonnez un moule à cake avec le beurre ramolli. Concassez la moitié des pignons.

3. Versez la farine et la levure dans un saladier, ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Incorporez en mélangeant le lait et l'huile. Salez, poivrez. Ajoutez enfin les courgettes, les pignons et l'emmental.

4. Versez dans le moule et déposez sur le dessus les pignons restants. Enfournez 45 min. Démoulez et servez le cake tiède ou froid.

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 45 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH



## cake aux courgettes et aux pignons

2 courgettes  
3 œufs  
100 g d'emmental râpé  
10 cl de lait entier  
20 g de beurre  
60 g de pignons  
150 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
10 cl d'huile d'olive  
sel, poivre

500 g de brocolis  
3 œufs  
100 g d'emmental râpé  
10 cl de lait entier  
20 g de beurre  
150 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
10 cl d'huile d'olive  
sel, poivre

pour 4 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 50 min

RECETTE\_PRISMADIX  
PHOTO\_CARMEN BAREA

# cake aux BROCOLIS



1. Coupez les brocolis en bouquets et faites-les cuire 5 min dans de l'eau bouillante salée. Rincez-les sous l'eau froide et égouttez-les.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Badigeonnez un moule à cake avec le beurre ramolli.

3. Versez la farine et la levure dans un saladier, ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Incorporez en mélangeant le lait et l'huile. Salez, poivrez. Ajoutez l'emmental.

4. Versez la pâte dans le moule et incorporez les bouquets de brocolis au milieu. Enfournez 45 min. Démoulez et servez le cake tiède ou froid.



pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 45 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Dans une casserole, faites revenir 2 oignons pelés et émincés avec 1 cuil. à soupe d'huile. Laissez refroidir. Huilez un moule à cake.

## cake aux OLIVES au COULIS de TOMATES

200 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
150 g d'olives vertes  
+ 50 g d'olives noires dénoyautées  
3 oignons  
150 g de gruyère râpé  
4 œufs  
20 cl de crème liquide  
1 boîte de tomates concassées (400 g)  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

2. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Mixez les olives vertes avec les œufs et la moitié de la crème. Salez, poivrez, ajoutez la farine, la levure et les olives noires coupées en morceaux. Mélangez puis versez dans le moule et enfournez 45 min.

3. Faites revenir dans l'huile le dernier oignon. Ajoutez les tomates. Salez, poivrez et faites mijoter 20 min. Mixez avec le reste de crème. Servez froid avec le cake.

1. Otez les extrémités des courgettes sans les peler. Lavez-les et râpez-les. Versez 2 cuil. à soupe d'huile dans une poêle, faites sauter les courgettes à feu vif en mélangeant. Salez, poivrez et mettez-les dans une passoire.

250 g de fromage de chèvre frais  
3 courgettes  
10 cl de crème liquide  
4 œufs  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
sel, poivre

## cake au chèvre et aux courgettes

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Pelez et pressez l'ail. Dans un saladier, écrasez le fromage à la fourchette avec la crème. Ajoutez les œufs battus, les courgettes et l'ail, salez, poivrez. Mélangez.

3. Badigeonnez l'intérieur d'un moule à cake avec un pinceau imbibé d'huile. Versez la préparation et enfournez 40 min. Laissez reposer avant de démouler. Servez tiède ou froid.

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 40 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH





100 g de farine  
2 œufs  
2 cuil. à soupe de Maïzena  
1/2 sachet de levure  
20 cl de lait  
25 g de beurre  
75 g d'allumettes de jambon  
1 bocal de poivrons à l'huile  
1 cuil. à café d'origan  
sel, poivre

## cake au jambon et aux poivrons

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Egouttez les poivrons et coupez-les en petits morceaux. Beurrez un moule à cake, farinez-le et réservez au frais.

2. Dans le bol d'un robot, mélangez les œufs, la farine, la Maïzena, la levure, le lait et une pincée de sel. Versez la pâte dans un saladier, ajoutez les poivrons, les allumettes de jambon et l'origan, poivrez.

3. Versez la préparation dans le moule à cake, enfournez 35 min. Laissez tiédir et démoulez. Servez avec une salade verte.

**pour 4 personnes**  
**préparation 15 min**  
**cuisson 35 min**

RECETTE\_PRISHAPIX  
PHOTO\_CARMEN BAREA

500 g de fromage blanc et  
1 faisselle bien égouttée  
250 g de biscuits à apéritif  
150 g de gorgonzola  
4 œufs  
1 cuil. à soupe de farine  
1 petite boîte de pelures de truffe  
90 g de beurre mou  
1 poignée de graines germées  
(alfalfa, lentilles..)  
sel, poivre

# CHEESE-CAKE au GORGONZOLA ET À LA TRUFFE

1. La veille, émiettez les biscuits et mélangez-les au beurre mou. Tapissez le fond d'un moule amovible avec un cercle de papier sulfurisé. Recouvrez le fond et les parois du moule avec le mélange en appuyant bien pour faire adhérer la pâte. Réservez au frais.

2. Préchauffez le four thermostat 6 (180 °C). Mixez le fromage blanc avec le gorgonzola en morceaux. Incorporez en fouettant les jaunes d'œufs, la farine et les pelures de truffe égouttées et hachées. Salez, poivrez.

3. Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange puis versez dans le moule. Enfournez 1 h. Laissez refroidir dans le four éteint, porte entrouverte et réservez au frais au moins 8 h.

4. Servez le cheese-cake démoulé et surmonté de graines germées.

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 1 h  
attente 20 h

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_LAUGENT ROUVRAIS



1. Rincez les courgettes, coupez-les en quatre dans la longueur puis émincez-les. Pelez et hachez les oignons. Faites-les fondre à la poêle avec 2 cuil. à soupe d'huile. Ajoutez les courgettes, faites-les revenir 5 min. Salez, poivrez.

2. Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C) et enfournez un moule huilé.

3. Cassez les œufs dans une jatte. Salez, poivrez et battez-les à la fourchette. Parfumez de menthe ciselée et versez dans une poêle. Mélangez rapidement, sans laisser prendre les œufs, et versez le contenu de la poêle dans le moule chaud. Enfournez 20 min.

4. Découpez en parts et servez tiède ou froid accompagné d'un coulis de tomates pimenté.

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 30 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

4 courgettes  
3 petits oignons frais  
6 œufs  
1 bouquet de menthe  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

## FLAN DE COURGETTES à LA MENTHE







# Terrine de saumon à L'OSEILLE

500 g de filet de saumon  
500 g de filet de merlan  
1 sachet de court-bouillon  
100 g de mie de pain  
10 cl de lait  
25 cl de crème épaisse  
6 œufs  
1 bouquet d'oseille  
sel, poivre

pour 6 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 50 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_CARMEN BAREA

1. Faites bouillir 1 litre d'eau avec le court-bouillon. Baissez le feu et faites pocher les deux poissons 10 min. Egouttez, laissez refroidir et émiettez le poisson.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Coupez les queues d'oseille, rincez les feuilles et épongez-les sur du papier absorbant.

3. Imbibez la mie de pain avec le lait. Ajoutez le poisson, 2 œufs entiers + 4 jaunes œufs, la crème fraîche, les feuilles d'oseille, sel et poivre. Mélangez bien.

4. Montez en neige les 4 blancs d'œufs avec 1 pincée de sel. Incorporez-les à la préparation précédente. Versez dans un moule à cake en silicone et enfournez 40 min au bain-marie.

5. Servez la terrine accompagnée d'une mayonnaise.



pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_LAURENT ROUVRAIS

# MADELEINES AU THÉ VERT

2 œufs  
125 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
10 g de sucre  
50 g de beurre  
2 cuil. à soupe de lait  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à café de thé vert  
1 citron vert  
2 mangues  
1 pincée de sel

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Rincez le citron, râpez le zeste et récupérez le jus. Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.

2. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste et le jus de citron, le beurre fondu, le lait et l'huile en continuant de fouetter. Incorporez la farine, la levure, le sel et le thé. Versez la pâte dans des empreintes à madeleines et enfournez 15 min.

3. Pelez les mangues et émincez-les finement.

4. Servez les madeleines tièdes accompagnées des lamelles de mangue.



pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 15 min (par fournée)

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Râpez finement le zeste du citron. Faites fondre le beurre à feu doux. Prélevez un peu de ce beurre avec un pinceau pour graisser les moules à madeleines. Tamisez la farine.

# Madeleines au miel de romarin

1 citron non traité  
3 œufs  
120 g de beurre  
120 g de miel de romarin  
60 g de farine

2. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Cassez les œufs entiers dans un saladier, ajoutez le zeste de citron râpé et le miel. Mélangez au batteur électrique. La préparation doit blanchir et devenir mousseuse. Avec une spatule en bois, incorporez un peu de farine tamisée puis un peu de beurre fondu refroidi, à nouveau de la farine et du beurre, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez dans chaque moule la valeur d'1 cuil. à café de cette pâte. Enfourez 15 min environ.

3. Démoulez les madeleines et posez-les sur une grille à pâtisserie. Essayez les moules et recommencez une nouvelle cuisson, jusqu'à ne plus avoir de pâte. Avec cette quantité de préparation, vous pourrez obtenir environ 24 madeleines. Servez-les avec le café ou au goûter.

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 12 min  
attente 15 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

1. Faites fondre le beurre à feu doux au micro-ondes. Fouettez légèrement les blancs d'œufs dans un saladier, juste pour les rendre fluides. Incorporez en fouettant le sucre glace, la farine et les amandes en poudre. Ajoutez le beurre fondu tiède (sans prendre le dépôt), le zeste râpé et le jus du citron vert.

## MADELEINES AU CITRON VERT

2. Préchauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Répartissez cette pâte dans 14 alvéoles de 2 plaques à madeleines antiadhésives. Placez 15 min au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur).

3. Enfourez les madeleines 12 min. Démoulez-les et servez-les tièdes avec une compote ou une salade d'agrumes.

1 citron vert  
100 g de beurre  
3 blancs d'œufs  
100 g de sucre glace  
40 g de farine  
40 g d'amandes en poudre



1 citron bio  
2 œufs  
100 g de sucre en poudre  
100 g de beurre demi-sel  
120 g de farine spéciale gâteaux  
3 cuil. à café de graines de pavot  
150 g de sucre glace

pour 4 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

# cupcakes CITRON-pAVOT



1. Râpez le zeste du citron et pressez-le. Fouettez les œufs avec le sucre au batteur jusqu'à ce qu'ils moussent. Incorporez le beurre ramolli 40 sec au micro-ondes en mode décongélation, puis la farine. Ajoutez le zeste, la moitié du jus de citron et 2 cuil. à café de graines de pavot.

2. Répartissez dans 8 moules à cupcakes ou dans des caissettes en papier. Faites cuire 15 min au four th. 6 (180 °C).

3. Mélangez le sucre glace avec le reste de jus de citron. Etalez ce glaçage sur les cupcakes refroidis, décorez avec le reste des graines de pavot et éventuellement des zestes de citrons confits.



1. Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse puis incorporez le yaourt. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Terminez par l'huile et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Versez la pâte dans des caissettes en papier (empilez-les deux par deux pour plus de rigidité) et enfournez 15 min. Laissez refroidir avant de servir.

# cupcake à la fleur d'oranger

3 œufs  
1 yaourt nature  
100 g de farine  
120 g de sucre  
1/2 sachet de levure chimique  
1 cuil. à soupe d'huile  
1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

pour 6 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT

120 g de farine  
120 g de sucre en poudre  
120 g de beurre  
3 œufs  
1 citron non traité  
1 cuil. à café de levure chimique

# FONDANTS au CITRON

1. Beurrez 4 petits ramequins et réservez au réfrigérateur. Faites fondre le beurre restant et réservez-le. Râpez le zeste du citron lavé et pressez le citron.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le zeste et le jus de citron puis le beurre fondu tiédi, la farine et la levure en mélangeant bien.

## conseil

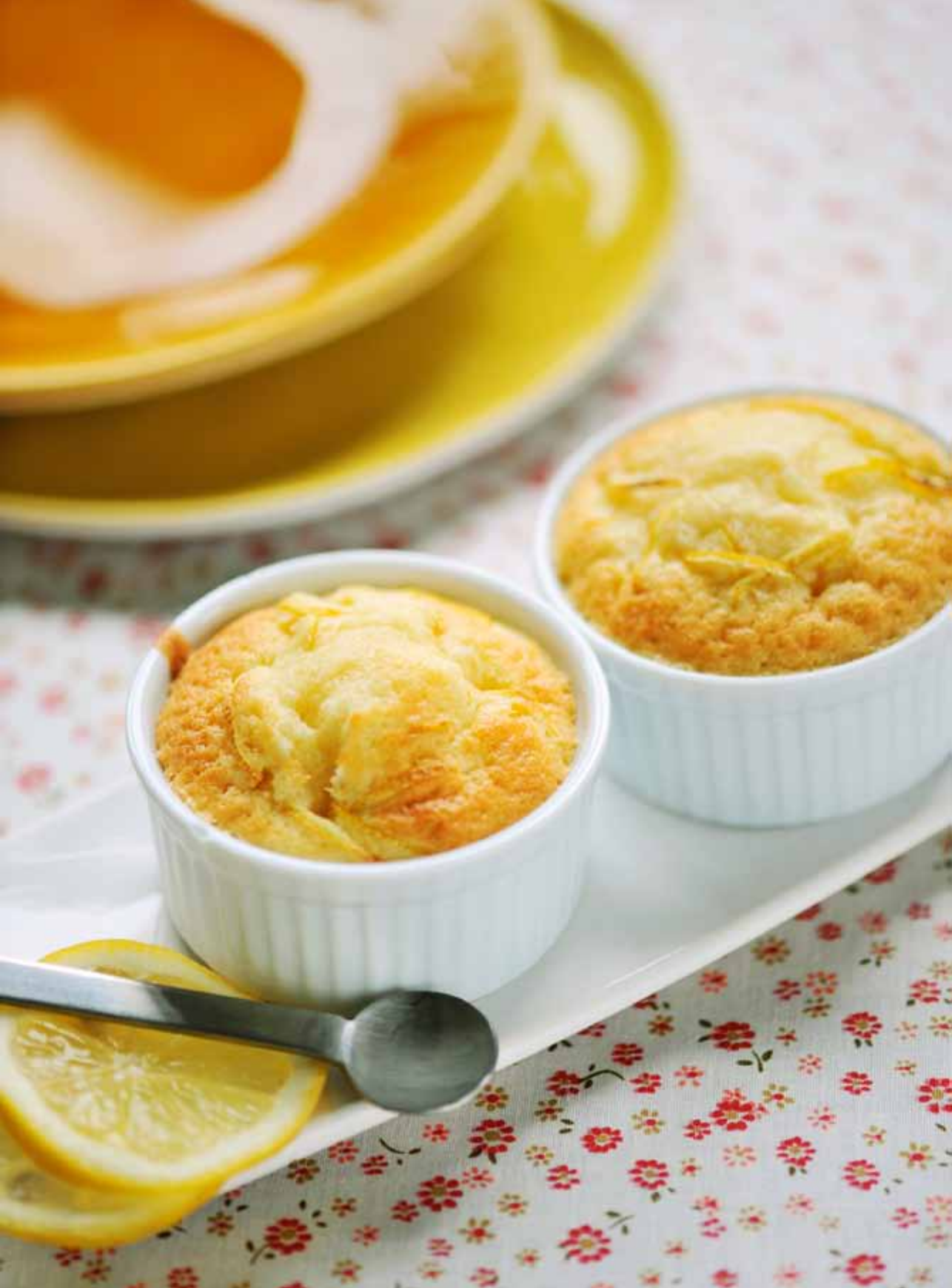
Vous pouvez saupoudrer de sucre glace et décorez avec une framboise avant de servir.

3. Remplissez les moules jusqu'aux deux tiers pour laisser la pâte gonfler lors de la cuisson. Enfournez 20 min. Dégustez à température ambiante.

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_PRISMADIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT





150 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
3 œufs  
150 g de beurre  
150 g de sucre en morceaux  
120 g de sucre en poudre  
100 g de poudre d'amandes  
1 grosse poire  
1 citron non traité

1. Rincez et râpez le zeste de citron. Dans une casserole, mettez les morceaux de sucre, ajoutez le zeste, versez 25 cl d'eau et faites bouillir 10 min.

2. Pelez la poire, fendez-la en quatre éliminez le cœur et les pépins puis arrosez de jus de citron. Faites pocher 15 min les quartiers de poire dans le sirop frémissant. Laissez tiédir et découpez-les en dés.

## PETITS CAKES à La poire

3. Préchauffez le four th. 6 (180 °). Beurrez des petits moules à cake. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs et le sucre en poudre. Quand le mélange est moussieux, ajoutez le beurre refroidi, la levure, la farine, la poudre d'amandes et les dés de poire. Répartissez la préparation dans les moules. Enfourez 15 à 20 min. Laissez refroidir avant de servir.

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH





pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 25 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELLE-GAULT

1 gros œuf  
100 g de sucre en poudre  
100 g de beurre demi-sel  
120 g de farine  
1/2 citron non traité  
4 cuil. à café de confiture de fraises  
ou d'abricots

# MINICAKES

## au cœur de confiture

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Fouettez l'œuf entier avec le sucre et le zeste râpé du 1/2 citron, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez le beurre fondu (sans le dépôt) puis la farine. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
2. Répartissez la moitié de la pâte dans quatre empreintes d'une plaque à muffins en silicone. Ajoutez 1 cuil. à café de confiture, recouvrez de pâte. Versez un fond d'eau dans les deux empreintes non utilisées. Enfournez 25 min. Laissez tiédir, puis démoulez.
3. Servez ces minicakes encore tièdes ou froids.



pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_MONIQUE MOURQUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

## petits cakes au citron

150 g de beurre  
250 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
150 g de sucre en poudre  
3 œufs  
1 citron non traité  
100 g de fruits confits  
1 cuil. à soupe de sucre cristallisé

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Râpez finement le zeste de citron. Faites fondre le beurre sur feu doux. Badigeonnez les petits moules de beurre. Hachez les fruits confits en petits morceaux.

2. Dans un saladier, fouettez le beurre fondu avec le sucre et le zeste de citron. Lorsque le mélange devient mousseux, ajoutez les œufs, un à un, en battant vigoureusement la pâte entre chaque œuf. Incorporez la farine et la levure. Mélangez pour obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez les fruits confits.

3. Répartissez la pâte avec une cuillère dans les petits moules. Enfournez 15 min. Avant d'éteindre le four, vérifiez la cuisson en piquant à cœur les cakes avec la pointe d'un couteau. Laissez-les refroidir. Décorez de quelques fruits confits et saupoudrez-les de sucre cristallisé.

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

120 g de farine  
120 g de sucre en poudre  
120 g de beurre  
3 œufs  
1 orange non traitée  
1 cuil. à café de levure chimique  
1 cuil. à soupe de sucre glace  
4 framboises

# petits cakes à l'orange

1. Beurrez 4 petits moules et réservez au réfrigérateur. Faites fondre le beurre restant et réservez-le. Râpez le zeste de l'orange lavée et pressez-la.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Mélangez la farine et la levure dans une jatte. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange moussieux. Ajoutez le zeste et le jus d'orange puis le beurre fondu tiédi et la farine en mélangeant bien.

3. Remplissez les moules jusqu'aux deux tiers pour laisser la pâte gonfler lors de la cuisson. Enfournez 20 min. Ajoutez le sucre glace et une framboise avant de servir froid.



1. Réduisez les noix en poudre fine. Faites fondre le beurre. Beurrez au pinceau des petits moules.

2. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec les 2 sucres, ajoutez le beurre refroidi et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la fécule, la levure et la poudre de noix.

3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez-les à la pâte.

4. Versez la pâte dans les moules sans les remplir. Déposez-les sur une grille et enfournez 20 min. Laissez reposer 5 min, démoulez-les et laissez-les refroidir avant de servir.

**pour 4 personnes**  
**préparation 20 min**  
**cuisson 20 min**

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

50 g de farine  
20 g de fécule de pommes de terre  
1 sachet de levure chimique  
100 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
3 œufs  
120 g de beurre  
50 g de cerneaux de noix  
1 pincée de sel

## MOELLEUX aux NOIX





200 g de raisins blancs  
3 œufs  
80 g de beurre ramolli  
80 g de sucre en poudre  
40 g de poudre d'amandes  
40 g de farine  
40 g de fécule de pommes de terre  
1 cuil. à café de levure chimique

## MOELLEUX AUX RAISINS FRAIS

1. Beurrez 4 moules à tartelettes. Rincez le raisin et égrainez-le. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).

2. Travaillez le beurre et le sucre en poudre. Sans cesser de mélanger, incorporez les œufs un à un. Ajoutez la farine, la fécule et la levure puis la poudre d'amandes. Incorporez les grains de raisin à la fin.

3. Versez la pâte dans des moules beurrés et enfournez 20 min. démoulez sur une grille et laissez refroidir avant de servir.

**pour 4 personnes**  
**préparation 15 min**  
**cuisson 20 min**

RECETTE\_MONIQUE MOURQUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH



pour 4 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

# MINI CAKES FAÇON pain d'épice

3 œufs  
75 g de beurre demi-sel  
180 g de sucre en poudre  
2 cuil. à café d'épices à pain d'épice  
6 cuil. à soupe de lait  
1 orange bio  
190 g de farine pour gâteaux  
(avec levure)

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Fouettez le beurre ramolli avec le sucre en poudre et les épices jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
2. Incorporez au fouet les œufs et le lait, puis la farine, le zeste râpé de l'orange et un filet de son jus.
3. Répartissez la pâte dans un moule en silicone pour mini cakes ou financiers. Enfournez 20 min. Laissez tiédir puis démoulez.
4. Servez tiède, tel quel ou avec une salade d'agrumes.



pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez des moules à muffins et faites fondre doucement le beurre restant.

2. Dans un saladier, mélangez les œufs et le miel puis ajoutez le beurre fondu. Incorporez les épices, la farine et la levure.

3. Versez 1 cuillère de pâte dans les moules puis répartissez un peu de confiture au centre de chacun. Recouvrez avec la pâte restante. Enfournez 20 min. Démoulez les pains d'épice et laissez refroidir avant de servir.

# pains d'épice au cassis

150 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
2 œufs  
60 g de beurre  
80 g de miel liquide  
2 cuil. à soupe de confiture de cassis  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de gingembre  
1 pincée d'anis vert



pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

150 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
2 œufs  
125 g de beurre  
100 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
50 g de noisettes décortiquées

# MUFFINS AUX NOISETTES



1. Faites griller les noisettes dans une poêle antiadhésive puis broyez-les au mixeur.

2. Faites fondre le beurre dans une casserole puis laissez-le refroidir.

3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez les deux sucres et mélangez au fouet pour obtenir un mélange mousseux. Versez le beurre refroidi, la farine et la levure et les noisettes. Mélangez.

4. Répartissez aux trois quarts la pâte dans des caissettes en papier. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie et enfournez 15 min. Laissez refroidir et servez.



200 g de rhubarbe  
2 œufs  
80 g de farine  
120 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 sachet de levure chimique  
1/2 yaourt nature  
2 cuil. à soupe d'huile

## MUFFINS à LA RHUBARBE

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT

1. Epluchez la rhubarbe, supprimez les files et coupez-la en petits morceaux.
2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le yaourt. Incorporez ensuite la farine et la levure. Terminant en versant l'huile. Mélangez bien.
3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Empilez des caissettes en papier deux par deux, versez de la pâte puis enfoncez dans la pâte quelques morceaux de rhubarbe. Enfournez 20 min. Saupoudrez de sucre vanillé dès la sortie du four. Laissez refroidir avant de servir.



250 g de brocciu frais  
(ou de brousse)  
2 œufs  
80 g de sucre en poudre  
1 citron non traité

pour 4 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 10 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

## MINIFADONES CORSES

1. Préchauffez le four th. 5-6 (160 °C). Ecrasez le brocciu à la fourchette.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le zeste du citron râpé et le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent. Ajoutez le brocciu, mélangez sans battre. Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez-les à la préparation précédente.
3. Versez la pâte dans des moules à muffins en silicone. Versez un fond d'eau dans les empreintes vides et enfournez 10 min. Laissez tiédir et démoulez. Servez les fadones tièdes ou froids.



## FINANCIERS au miel

1. Faites fondre le beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C).

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 00 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELLE-GAULT

2. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel. Incorporez les amandes, la farine et le sucre glace, toujours en fouettant. Ajoutez 1 cuil. à soupe de miel tiédi.

3. Répartissez la pâte dans les 8 empreintes d'une plaque en silicone pour financiers (ou pour madeleines). Enfournez 10 min. Laissez tiédir, puis démoulez.

100 g de beurre  
3 blancs d'œufs  
40 g d'amandes en poudre  
40 g de farine  
100 g de sucre glace  
1 cuil. à soupe de miel  
1 pincée de sel

4. Servez ces financiers avec une compote.

pour 4 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 14 min

4 blancs d'œufs  
75 g de beurre  
130 g de sucre glace  
50 g de noisettes en poudre  
1 cuil. à soupe de chicorée soluble  
50 g de farine  
1 pincée de levure chimique

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELLE-GAULT

# FINANCIERS NOISETTE ET CHICORÉE



1. Faites chauffer le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il brunisse. Laissez tiédir.

2. Mélangez le sucre glace, les noisettes en poudre, la chicorée soluble, la farine et la levure dans une jatte. Versez les blancs d'œufs en mélangeant au fouet pour obtenir une pâte lisse. Incorporez le beurre, toujours au fouet.

3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Versez la pâte dans des moules à financiers en silicone. Enfournez 12 min. Laissez tiédir puis démoulez. Servez tiède ou à température ambiante.

35 g de beurre  
25 g d'amandes en poudre  
65 g de sucre glace  
25 g de farine  
2 blancs d'œufs  
1 cuil. à café de thé vert en poudre  
1 pincée de sel

pour 4 personnes  
préparation 10 min  
attente 1h  
cuisson 20 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELE-GAULT

# Financiers au THÉ VERT

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, chauffez doucement jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisettes.

2. Mélangez le sucre glace, les amandes en poudre, la farine, le thé vert et 1 pincée de sel. Ajoutez les blancs d'œufs, mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Versez le beurre tiédi en fouettant puis réservez 1 h au frais.

3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Répartissez la pâte dans les empreintes d'un moule à financiers en silicone. Versez un fond d'eau dans les empreintes vides. Enfournez 10 à 12 min. Servez tiède, avec une salade de fruits.







pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 15 min

RECETTE\_MONIQUE MOURQUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Faites fondre le beurre, et prélevez-en un peu avec un pinceau pour graisser des petits moules individuels. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Dans un mixeur électrique, réduisez en poudre les pralines roses. Versez dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et les pralines pulvérisées. Mélangez à la fourchette.

# Financiers aux pralines roses

50 g de pralines roses  
3 blancs d'œufs  
50 g d'amandes en poudre  
100 g de beurre  
50 de farine  
100 g de sucre glace

2. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les peu à peu au mélange précédent. Ajoutez en plusieurs fois, le beurre fondu pour obtenir une pâte mousseuse. Répartissez cette préparation dans les petits moules, sans les remplir. Enfournez 15 min. Avant d'éteindre le four, vérifiez la cuisson des financiers en les piquant avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

3. Démoulez les financiers sur une grille à pâtisserie. Servez froids ou tièdes.

600 g de cerises  
1 orange non traitée  
400 g de fromage blanc en faisselle  
2 cuil. à soupe de gelée de groseilles  
3 feuille de gélatine

# TERRINE AUX CERISES ET AU FROMAGE BLANC

pour 4 personnes  
préparation 30 min  
cuisson 20 min  
attente 12 H

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Egouttez le fromage blanc en le démoulant sur une passoire fine. Rincez les cerises, équeuttez-les et dénoyautez-les. Râpez finement le zeste de l'orange, pressez-la.
2. Dans une casserole à fond épais, mélangez les cerises, le zeste râpé, le jus de l'orange et la gelée de groseilles. Faites cuire sur petit feu 20 min environ.
3. Egouttez les cerises, réservez, ainsi que le jus de cuisson. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, égouttez-les et faites-les fondre dans le jus de cuisson encore chaud des cerises. Laissez tiédir et incorporez ensuite au fromage blanc.
4. Tapissez un moule à cake avec un grand rectangle de film étirable. Remplissez-le en alternant couche de cerises et couche de fromage blanc. Lissez bien la surface, tassez un peu et couvrez d'un film étirable. Réservez toute une nuit au réfrigérateur. Dégustez bien frais, découpé en tranches épaisses.





1. Faites fondre le beurre au bain-marie. Lavez et pressez le pamplemousse, prélevez quelques zestes. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez peu à peu la farine et le beurre fondu, puis la levure et le bicarbonate. Versez le jus et les zestes de pamplemousse et mélangez bien.

## cake au pamplemousse

180 g de farine  
1 pamplemousse jaune  
1/2 sachet de levure chimique  
3 œufs  
170 g de sucre en poudre  
150 g de beurre  
1 pincée de bicarbonate de soude

3. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez 50 min environ (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau). Laissez refroidir et démoulez.

**pour 4 personnes**  
**préparation 20 min**  
**cuisson 50 min**

RECETTE\_HECTOR BAROTOQUI  
PHOTO\_LAURENT ROUVRAIS

1 orange non traitée  
3 œufs  
20 cl de crème liquide  
120 g de sucre en poudre  
100 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger  
25 g de beurre

## cake à l'orange



1. Rincez l'orange, pressez-la et émincez finement le zeste. Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

2. Foutez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème fraîche, le beurre fondu, le jus de l'orange, les zestes et l'eau de fleur d'oranger. Incorporez ensuite la farine et la levure puis délicatement les blancs d'œufs.

3. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez 30 min.

4. Servez le cake tiède ou froid.

**pour 4 personnes**  
**préparation 15 min**  
**cuisson 30 min**

RECETTE\_PRISMADIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT

pour 6 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 40 min  
attente 3 h

RECETTE\_PRISMADIX  
PHOTO\_FRANCK SCHMITT

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Continuez en versant 50 g de sucre glace. Réservez au frais.

220 g de farine  
5 œufs  
250 g de beurre  
200 g de sucre glace  
1 sachet de levure chimique  
sel

# cake au THÉ VERT

2. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Dans un saladier, mélangez à la spatule le beurre ramolli avec 150 g de sucre glace jusqu'à blanchiment. Incorporez les jaunes d'œufs un à un puis la farine, la levure, le thé en poudre et une pincée de sel. Mélangez énergiquement de façon à obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les blancs en neige, délicatement.

3. Versez la préparation dans un moule à cake beurré puis enfournez 10 min. Baissez le th. à 6 et laissez cuire encore 30 min. Démoulez le cake encore chaud et laissez-le refroidir sur une grille. Servez à température ambiante.

## CONSEIL

Vous pouvez servir le cake avec une glace à la vanille ou au thé matcha.



3 œufs  
150 g de beurre  
50 g de pistaches décortiquées  
250 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
100 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
2 cuil. à soupe de cacao



# Marbré au cacao et aux pistaches

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 45 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez un moule à cake et réservez au réfrigérateur. Réduisez les pistaches en poudre fine.
2. Dans un saladier, écrasez le beurre restant, ajoutez les sucres, mélangez énergiquement. Ajoutez les œufs pour obtenir une préparation mousseuse puis la farine et la levure.
3. Transvasez la moitié de la pâte dans un autre saladier et ajoutez le cacao. Versez les pistaches dans l'autre moitié. Remplissez le moule en alternant pâte au cacao et pâte à la pistache. Enfournez 45 min. Démoulez, laissez refroidir et servez.

1. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

2. Fouettez les œufs avec le sucre. Incorporez 200 g de beurre, le chocolat fondu puis, la purée de marron. Mélangez.

3. Versez la pâte dans une moule à cake beurré. Enfourez 25 min. Laissez refroidir puis, réservez 12 h au frais avant de démouler.

4. Sortez le gâteau à température ambiante 10 min avant de le servir, accompagné de crème fleurette parfumée de cacao.

200 g de chocolat noir  
400 g de purée  
de marron non sucrée  
220 g de beurre ramolli  
100 g de sucre en poudre  
4 œufs

# cake marron-CHOCOLAT



pour 6 personnes  
préparation 20 min  
attente 12 h  
cuisson 25 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_LAURENT ROUVRAIS



110 g de farine  
2 g de levure chimique  
2 œufs  
15 g de cacao en poudre  
70 g de beurre mou  
+ 20 g pour le moule  
70 g de sucre  
+ 20 g pour le moule  
1 cuil. à café de cubes  
de gingembre confit  
1/2 écorce d'orange confite  
1/2 écorce de citron confite



# cake au gingembre ET au CHOCOLAT

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 35 min

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_LAURENT ROUVRAIS

1. Découpez les écorces confites en cubes. Dans un saladier, fouettez 70 g de beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez 70 g de sucre. Fouettez à nouveau et incorporez les œufs un par un puis la farine et la levure. Incorporez les cubes d'écorces d'orange et de citron, de gingembre et le cacao. Mélangez.

2. Préchauffez le four th. 7-8 (220 °C). Beurrez un moule à cake, saupoudrez-le de sucre et versez la pâte. Enfournez 10 min, baissez le th. à 5-6 (160 °C) et poursuivez la cuisson 25 min. Vérifiez la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau ; elle doit ressortir sèche.

3. Démoulez le cake sur une grille et servez-le tiède.



200 g de marmelade d'oranges  
1 cuil. à soupe de miel liquide  
2 œufs  
40 g de beurre  
150 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
1 pincée de cannelle en poudre  
1 pincée de gingembre en poudre  
1 pincée d'anis  
1 cuil. à soupe de sucre en grains  
fruits confits

# pain d'épice à l'orange

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 35 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

1. Faites fondre le beurre, graissez un moule à cake et réservez-le au réfrigérateur. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

2. Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la marmelade d'oranges et le beurre fondu. Mélangez et incorporez peu à peu la farine et la levure puis les épices. Versez la pâte dans le moule et enfournez 35 min. Démoulez sur une grille.

3. Une fois le gâteau refroidi, enduisez-le de miel et décorez de grains de sucre et de fruits confits coupés en morceaux.

1. Faites macérer les fruits confits coupés en petits dés dans le rhum.

2. Badigeonnez un moule à cake de beurre fondu. Réservez au réfrigérateur.

3. Portez à ébullition le lait et la vanille. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser.

12 tranches de pain d'épice

200 g de fruits confits

50 cl de lait

3 œufs

20 g de beurre

50 g de sucre roux

2 cuil. à soupe de rhum

1 gousse de vanille

pour 4 personnes

préparation 30 min

cuison 40 min

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES

PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

# pudding au pain d'épice

4. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre, versez le lait chaud, sans la vanille. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

5. Retirez la croûte du pain d'épice et imbibe les tranches de la préparation aux œufs. Disposez une couche de pain d'épice dans le moule puis une couche de fruits confits et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Finissez par le reste de la préparation aux œufs. Enfournez 40 min et servez froid.



250 g de fromage blanc  
200 g de mascarpone  
100 g de biscuits  
(petits-beurre)  
100 g de beurre mou  
3 œufs  
50 g de miel liquide  
+ 1 cuil. à soupe pour le décor  
1 citron non traité  
3 pincées de cannelle  
2 pincées de sel



## CHEESE-CAKE

**pour 4 personnes**  
**préparation 30 min**  
**cuisson 40 min**  
**attente 1 h**

RECETTE\_PRISMAPIX  
PHOTO\_LAURENT ROUVRAIS

1. Malaxez les biscuits réduits en poudre avec 70 g de beurre. Etalez au fond d'un moule beurré en tassant bien. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
2. Râpez la moitié du zeste du citron. Pressez le fruit pour recueillir le jus. Mélangez les œufs avec le miel, le fromage blanc, le mascarpone et le jus de citron. Ajoutez la cannelle et le sel. Mélangez.
3. Versez la préparation dans le moule et enfournez 40 min environ. Laissez refroidir et réservez au frais au moins 1 h. Servez arrosé de miel.

pour 4 personnes  
préparation 15 min  
cuisson 20 min

RECETTE\_THALIE BARDINET  
PHOTO\_MARIELLE-GAULT

100 g de spéculoos  
25 g de beurre  
400 g de fromage frais  
1 petit œuf  
100 g de sucre en poudre  
1/2 cuil. à café de gingembre moulu  
1/2 citron

1. Préchauffez le four th. 4-5 (130 °C). Mixez les spéculoos en chapelure. Incorporez le beurre fondu. Tapissez le fond d'un moule à tarte en silicone avec cette préparation. Réservez au réfrigérateur.

## CHEESE-CAKE aux spéculoos

2. Mélangez le fromage frais avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit lisse. Incorporez l'œuf, le gingembre et un filet de jus de citron.

3. Répartissez la préparation dans le moule et lissez la surface. Enfouez 20 min. Laissez refroidir, réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

4. Démoulez délicatement et servez très frais, accompagné d'un coulis de fruits rouges.





pour 10 personnes  
préparation 10 min  
cuisson 1 h 40  
attente 2 h

RECETTE\_LAURENCE MOUTON  
PHOTO\_LAURENCE MOUTON

Pour la base du gâteau

200 g de biscuits (sablé, Digestive, Spéculos)  
100 de beurre  
70 g de sucre

Pour la garniture

140 g de beurre coupé en petits morceaux  
30 g de farine  
150 g de sucre en poudre  
680 g de fromage frais  
6 cl de lait  
4 œufs  
1/2 c à c d'extrait de vanille  
Le jus et le zeste d'1 citron

## CHEESE-CAKE au CITRON

1. Pour la base, réduisez les biscuits en miettes. Faites fondre le beurre et mélangez-le aux biscuits et au sucre. Étalez cette pâte obtenue dans un moule à charnière en appuyant légèrement.
2. Préchauffez le four à 190°C. Faites cuire 10 min. Sortez le moule et laissez refroidir. Baissez la température à 160°C.
3. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une mousse blanche, ajoutez la farine puis les œufs un à un et le jus et le zeste du citron.
4. Séparément fouettez le fromage pour le rendre plus souple puis mélangez-y le lait et la préparation au beurre. Remplissez le moule, lissez le dessus et enfournez pour 1 heure 30. Laissez dans le four entrouvert et laissez refroidir pour éviter qu'il ne craquèle.
5. Mettez 2 heures au frais avant de servir.

pour 4 personnes  
préparation 20 min  
cuisson 1 h  
attente 3 h

RECETTE\_MONIQUE MOURGUES  
PHOTO\_FRANCIS KOMPALITCH

3 oranges non traitées  
450 g de fromage frais type St Môret (3 boîtes)  
4 œufs  
20 g de beurre  
150 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuil. à soupe de sucre glace

#### conseil

Vous pouvez aussi réaliser un caramel avec du sucre glace et de l'eau, que vous verserez dans le moule avant la préparation au fromage. Au démoulage, le cheese-cake sera nappé de caramel.

# CHEESE-CAKE à L'orange

1. Sortez le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir. Beurrez un moule à manqué de 18 cm de diamètre. Tapissez-en le fond d'un disque de papier sulfurisé, beurrez-le aussi. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).

2. Râpez le zeste d'1 orange. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, le zeste d'orange, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Incorporez ensuite le fromage frais. Mélangez bien. Versez cette préparation dans le moule et enfournez 1 h.

3. Laissez refroidir le cheese-cake, démoulez-le puis réservez 2 h au réfrigérateur au minimum. Pelez les oranges à vif et servez avec le cheese-cake bien frais et poudré de sucre glace.



## C

- cake à l'orange 51\_\_
- cake au chèvre et aux courgettes 18\_\_
- cake au gingembre et au chocolat 55\_\_
- cake au jambon et aux poivrons 19\_\_
- cake au pamplemousse 50\_\_
- cake au thé vert 52\_\_
- cake aux brocolis 16\_\_
- cake aux carottes 12\_\_
- cake aux courgettes et aux pignons 15\_\_
- cake aux olives au coulis de tomates 17\_\_
- cake marron-chocolat 54\_\_
- cheese-cake 58\_\_
- cheese-cake à l'orange 61\_\_
- cheese-cake au citron 60\_\_
- cheese-cake au gorgonzola et à la truffe 20\_\_
- cheese-cake aux spéculoos 59\_\_
- croquettes de poisson à la ciboulette 8\_\_
- cupcake à la fleur d'oranger 29\_\_
- cupcakes citron-pavot 28\_\_

## M

- madeleines au citron vert 27\_\_
- madeleines au miel de romarin 26\_\_
- madeleines au saumon fumé 4\_\_
- madeleines au thé vert 24\_\_
- magré au cacao et aux pistaches 53\_\_
- mini cakes façon pain d'épice 38\_\_
- minicakes au cœur de confiture 33\_\_
- minifadones corses 42\_\_
- moelleux aux noix 36\_\_
- moelleux aux raisins frais 37\_\_
- muffins à la rhubarbe 41\_\_
- muffins au fromage 10\_\_
- muffins aux noisettes 40\_\_

# Index



## F

- financiers au miel 44\_\_
- financiers au thé vert 46\_\_
- financiers aux pralines roses 47\_\_
- financiers noisette et chicorée 45\_\_
- flan de courgettes à la menthe 22\_\_
- flans aux aubergines 7\_\_
- fondants au citron 30\_\_

## G

- gâteau de courgettes et de poivron 14\_\_

## P

- pain d'épice à l'orange 56\_\_
- pains d'épice au cassis 39\_\_
- petits cake à l'orange 35\_\_
- petits cakes à la poire 32\_\_
- petits cakes au citron 34\_\_
- petits cakes de poivrons rouges 11\_\_
- petits flans de poireaux 6\_\_
- pudding au pain d'épice 57\_\_

## T

- terrine aux cerises et au fromage blanc 48\_\_
- terrine de saumon à l'oseille 23\_\_



une réalisation ès-cuisine  
photographies © Prismapix / ès-cuisine  
© 2011 éditions ès-cuisine  
direction éditoriale : prisma presse  
conception graphique : shirley leong ho  
maquette exécution chromie : claire nijnikoff  
imprimé par adm imprimerie numérique





# cakes

DUMQUE IBI DIU MORATUR COMMEATUS OPPE-  
RIENS, QUORUM TRANSLATIONEM EX AQUITANIA  
VERNI IMBRES SOLITO CREBRIORES PROHIBE-  
BANT AUCTIQUE TORRENTES, HERCULANUS AD-  
VENIT PROTECTOR DOMESTICUS, HERMOGENIS EX  
MAGISTRO EQUITUM FILIUS, APUD CO.

