

Gâteaux et Carrés



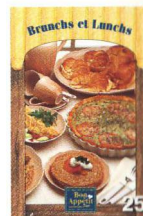
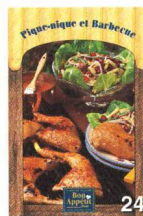
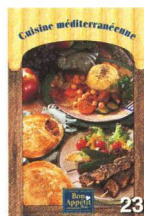
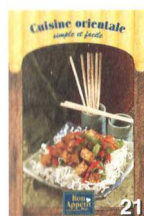
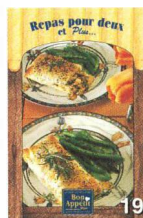
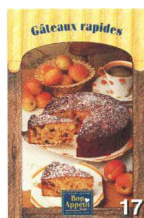
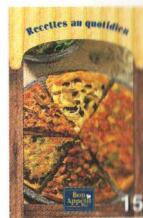
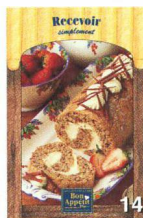
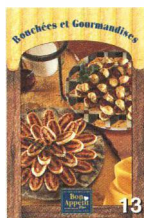
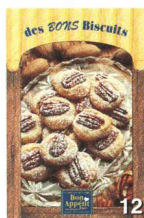
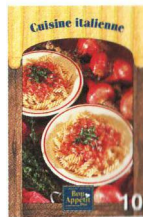
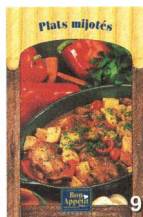
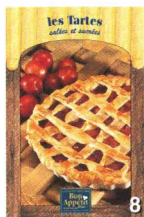
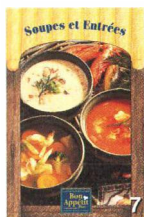
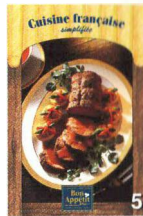
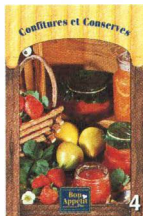
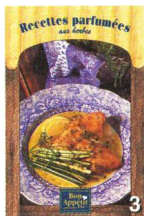
LA COLLECTION MINI-LIVRES

Bon
Appétit
Plus...

Claudette & Marie-Josée Taillefer

La Collection Mini-Livres

SAISON 1996-97



Si vous désirez commander les numéros manquants ou pour vous abonner à la série complète :

APPELEZ SANS FRAIS de Montréal (514) **849-3322** ou de l'extérieur **1-800-265-5877**

(sur semaine de 10h à 12h et de 14h à 16h), ou par courrier à l'adresse suivante :

Bon Appétit Plus, Succursale Postale E, Case Postale 1200, Montréal Qc H2T 3B1

Commandes téléphoniques par cartes de crédit seulement.

Gâteaux et Carrés



Barres aux pommes glacées ou au caramel (en haut), barres au fromage et aux pommes (en bas), recettes p 61

Degré de difficulté

Faible

Moyen

Élevé



COLLECTION MINI-LIVRES BON APPÉTIT PLUS

Édition en langue française
Guy Cloutier Communications Inc
Copyright 1996

Directeur de la publication

Guy Cloutier

Directrice de la production

Irma Marin

Supervision rédactionnelle

Claudette Taillefer,

Marie-Josée Taillefer

Traduction, adaptation

Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu

Révision, correction

Christine Girard

Coordination

Renée Dupont

Graphisme, infographie

Louis Landry

Consultante

Josée DiStasio

Impression

Imprimerie Transcontinentale Inc

Pelliculage

Film O Progrès

Service à la clientèle

Louise Paris, Josée Bachand

Distribution

Messagerie de presse Benjamin Inc

Éditeur

Guy Cloutier Communications inc.

L'Éditeur des Mini-Livres Bon Appétit Plus ne pourra être tenu responsable des erreurs qui pourraient malencontreusement s'être glissées dans les recettes et les commentaires



LA COLLECTION MINI-LIVRES BON APPÉTIT PLUS est publiée par Guy Cloutier Communications Inc, dont le siège social est situé au 4446, boulevard Saint-Laurent, bureau 900, Montréal, Québec, Canada, H2W 1Z5. Toutes les recettes comprises dans ce livre sont publiées dans le cadre d'une entente avec ACP Publishing Pty. Ltd., 54 Park Street, Sydney, Australia. Ces recettes sont tirées de la collection The Australian Women's Weekly Home Library et les droits s'y rattachant demeurent l'unique propriété de ACP Publishing Pty Ltd. Copyright 1992-1993. ACP Publishing Pty. Ltd. Tous droits réservés.

Dépôt légal 1995. Bibliothèque Nationale du Québec et Bibliothèque Nationale du Canada

Service à la clientèle Bon Appétit Plus, de Montréal (514) 849-3322 ou de l'extérieur 1-800-265-5877

ISBN 2-921943-27-1



Gâteaux au chocolat

Qui a dit que rien ne ressemble plus à un gâteau au chocolat qu'un gâteau au chocolat? Sûrement pas nous puisque vous trouverez dans ce chapitre quinze gâteaux au chocolat, ayant tous une personnalité différente. Marbré, parfumé à l'orange, rehaussé de noix, classique ou richement chocolaté, il y a plus d'un gâteau au chocolat qui fera craquer toute la famille.

Gâteau au chocolat Mississippi

Temps de cuisson: 1h10

Portions: 9



- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 5 oz (150 g) de chocolat mi-sucré, haché (5 carrés)
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 1/3 tasse (75 ml) de whisky
- 1 c. à table (15 ml) de café instantané
- 1 3/4 tasse (430 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de cacao
- 2 oeufs, légèrement battus

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).
- Au bain-marie, mélanger le beurre, le chocolat, le sucre, l'eau, le whisky et le café en remuant, jusqu'à consistance lisse et homogène. Laisser tiédir. Transférer dans un grand bol.

Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le cacao. Incorporer au mélange précédent avec les oeufs. Verser dans le moule. Cuire au four environ 1h10 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre et glacer, couper en carrés et servir.

Gâteau fudge moka

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 9



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 4 oeufs, séparés
- 3/4 tasse (180 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse (75 ml) de cacao
- 3/4 tasse (180 ml) de yogourt nature
- 1 c. à table (15 ml) de café instantané

- 1 c. à table (15 ml) d'eau bouillante

Glacage

- 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, haché (2 carrés)
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) de café instantané
- 1 c. à table (15 ml) d'eau bouillante
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre à glacer

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le cacao. Incorporer graduellement au mélange précédent avec le yogourt. Ajouter le café dissous dans l'eau et mélanger à la cuillère de bois.
- Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange à gâteau, en deux temps. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou

jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi, décorer de noix de Grenoble, si désiré. Réfrigérer jusqu'à ce que le glacage soit pris.

• **Glacage** : Dans une casserole, mélanger le chocolat, le beurre et le café dissous dans l'eau en remuant sans arrêt à feu doux, jusqu'à ce que ce soit lisse. Retirer du feu. Incorporer graduellement le sucre à glacer tamisé.

Gâteau chocolaté aux abricots

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse (125 ml) de cacao
- 2/3 tasse (150 ml) d'eau bouillante
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, légèrement tassée
- 3 oeufs, séparés
- 2/3 tasse (150 ml) de crème sure
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre

2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2 c. à table (30 ml) de brandy (facultatif)

2/3 tasse (150 ml) de lait

Garniture aux abricots

1/4 tasse (60 ml) d'abricots séchés hachés finement

2 c. à table (30 ml) de brandy ou de jus d'orange

1/4 livre (125 g) de fromage à la crème mou

1/2 tasse (125 ml) de crème sure

1/3 tasse (75 ml) de sucre à glacer

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapiser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm).

Mélanger le bicarbonate de soude, le cacao et l'eau jusqu'à ce que ce soit lisse. Laisser refroidir. Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade ou batteur électrique.

Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer le mélange de cacao et la crème sure.

• Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer le sucre,

graduellement, en battant. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange de cacao. Y incorporer le mélange de blancs d'oeufs. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille pour laisser refroidir.

• **Garniture aux abricots** - Dans un bol, mélanger les abricots et le brandy ou le jus d'orange. Réserver 15 minutes. Dans un autre bol, battre le fromage à la crème et la crème sure au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le sucre à glacer graduellement en battant. Incorporer le mélange d'abricots.

• Couper le gâteau en trois horizontalement. Déposer un premier gâteau dans une assiette de service. Arroser du tiers du mélange de brandy et de lait. Étendre la moitié de la garniture aux abricots. Y déposer un deuxième gâteau. Répéter l'opération en terminant par le troisième gâteau et en l'arrosant avec le reste du mélange de brandy et de lait. Décorer le gâteau de crème fouettée, de chocolat fondu et de tranches d'amandes grillées, si désiré.



Gâteau chocolaté aux abricots

Gâteau marbré choco-orange

Temps de cuisson: 35 minutes

Portions: 9



- 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, haché (2 carrés)
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 1 1/3 tasse (325 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 3/4 tasse (180 ml) de lait
- 1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé

Glaçage ou chocolat

- 1/4 livre (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (4 carrés)
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

- 3 1/2 tasses (875 ml) de sucre à glacer
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré deux moules carrés de 8 po (20 cm). Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir à la température ambiante.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent, en alternance avec le lait.
- Répartir le mélange dans deux bols. Incorporer le chocolat fondu dans un bol et le zeste d'orange dans l'autre bol. Verser des cuillerées du mélange au chocolat dans le moule, en alternance avec le mélange à l'orange. Promener un couteau en zigzag pour obtenir un effet marbré. Cuire au four

35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

- **Glaçage** - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir. Dans un bol, battre le beurre en crème. Incorporer la moitié du sucre à glacer, graduellement, en battant. Incorporer le chocolat fondu, le lait, l'essence de vanille et le reste du sucre à glacer. Battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Assembler les gâteaux refroidis en étendant un quart du glaçage entre les deux gâteaux. Étendre le reste du glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau.

Gâteau marbré

Temps de cuisson: 45 à 50 minutes

Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 1 1/4 tasse (310 ml) de sucre



Gâteau marbré choco-orange (derrière) et gâteau marbré (devant)

3 oeufs

2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2 c. à table (30 ml) de lait

2 c. à table (30 ml) de cacao

1/4 tasse (60 ml) de lait supplémentaire

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant, jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait. Mélanger le cacao avec le lait supplémentaire. Ajouter 2 c. à table (30 ml) du mélange à gâteau jusqu'à ce que ce soit lisse et bien mélanger.

• Verser sur le mélange à gâteau et promener un couteau en zigzag pour obtenir un effet marbré. Verser dans le moule. Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille pour laisser refroidir. Soudouler de sucre à glacer avant de servir.

Gâteau moka aux amandes

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8 à 10



1 c. à table (15 ml) de café instantané

1/2 tasse (125 ml) d'eau bouillante

1/3 tasse (75 ml) de cacao

6 c. à table (90 ml) de beurre mou

2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille

1 tasse (250 ml) de sucre

2 oeufs, séparés

1/2 tasse (125 ml) de crème sure

1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/2 tasse (125 ml)

d'amandes moulues

1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) d'amandes tranchées

Glacage

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer

1 c. à table (15 ml) de cacao

1/4 tasse (60 ml) de beurre mou

2 c. à thé (10 ml) de café instantané

1 1/2 c. à table (22 ml) d'eau bouillante

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).

• Dissoudre le café dans l'eau. Laisser tiédir et mélanger avec le cacao tamisé. Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs et la crème sure en battant au batteur électrique. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent à la cuillère de bois, avec les amandes moulues, en alternance avec le mélange de cacao.

• Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange à gâteau. Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

• *Glacage* - Dans un bol, mélanger le sucre à glacer tamisé, le cacao et le beurre. Incorporer le café dissous dans l'eau. Glacer lorsque refroidi, puis

soudouler d'amandes tranchées.

NOTE

Ce gâteau est délicieux chaud, sans glacage, avec une sauce au chocolat. Réchauffez-le quelques secondes au micro-ondes pour en apprécier tous les arômes.

Gâteau au chocolat et aux noix

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8 à 10



6 c. à table (90 ml) de beurre mou

6 oz (180 g) de fromage à la crème mou (1 1/2 paquet de 125 g)

2/3 tasse (150 ml) de sucre

2/3 tasse (150 ml) de cassonade, bien tassée

2 oeufs

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/4 tasse (60 ml) de cacao

2/3 tasse (150 ml) de noix de Grenoble hachées

3/4 tasse (180 ml) de lait

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée de 9 po (23 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le fromage à la crème, le sucre et la cassonade. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le cacao. Incorporer au mélange précédent avec les noix, en alternance avec le lait.

• Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une



Gâteau moka aux amandes (à gauche) et gâteau au chocolat et aux noix (à droite)

Gâteaux et Carrés

grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer tamisé avant de servir.

Gâteau aux courgettes et au chocolat

Temps de cuisson: 50 minutes

Portions: 8



6 c. à table (90 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé

1 tasse (250 ml) de sucre

2 oeufs

1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/4 tasse (60 ml) de cacao

1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

1/4 tasse (60 ml) de lait

1 tasse (250 ml) de courgettes pelées et râpées

1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées

Glaçage à l'orange

2 c. à table (30 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé

2 tasses (500 ml) de sucre à glacer

2 c. à table (30 ml) de jus d'orange

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 po x 5 1/4 po (23 x 13 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel, le cacao et la cannelle. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait. Incorporer les courgettes et les pacanes.

• Verser dans le moule. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

• *Glaçage à l'orange* - Dans un bol, mélanger le beurre et le zeste d'orange, jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le sucre à glacer tamisé et le jus d'orange, graduellement, en battant. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse et homogène.



Gâteau aux courgettes et au chocolat (à gauche), gâteau au chocolat et au beurre d'arachide (derrière) et gâteau classique au chocolat (à droite)

Gâteau au chocolat et au beurre d'arachide

Temps de cuisson: 1h30

Portions: 8 à 10



- 4 oz (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (4 carrés)
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé mou
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre
- 4 oeufs, séparés
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre d'arachide crémeux
- 1 3/4 tasse (430 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait
- Glaçage au beurre d'arachide*
- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou
- 3 oz (90 g) de fromage à la crème mou
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachide crémeux

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm). Fondre le chocolat au bain-marie et laisser tiédir à la température ambiante.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajouter le chocolat fondu et le beurre d'arachide en battant. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait.
- Dans un autre bol, battre les blancs

d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange à gâteau, en deux temps. Verser dans le moule. Cuire au four 1h30 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Couper le gâteau en deux horizontalement. Superposer les gâteaux en étendant la moitié du glaçage entre les gâteaux. Étendre le reste du glaçage sur le gâteau.

- *Glaçage* - Battre le beurre et le fromage au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse et homogène. Ajouter le sucre et le beurre d'arachide en deux temps.

Gâteau classique au chocolat

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 2 oeufs
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- Glaçage au chocolat*
- 2 c. à table (30 ml) de crème 35%
- 2 c. à table (30 ml) de cacao
- 2 c. à table (30 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm).
- Dans une casserole, mélanger le beurre, le cacao tamisé et le lait en

remuant à feu doux, jusqu'à consistance lisse et homogène. Laisser refroidir à la température ambiante.

- Dans un bol, battre les oeufs au batteur électrique, jusqu'à ce qu'ils soient épais et crémeux. Ajouter le sucre, graduellement, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent avec le mélange de cacao.
- Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.
- *Glaçage au chocolat* - Dans une casserole, mélanger la crème, le cacao tamisé et la cassonade. Remuer à feu doux jusqu'à formation d'une pâte fine et lisse. Retirer du feu. Incorporer le sucre à glacer tamisé, graduellement. Glacer le gâteau refroidi. Décorer de crème fouettée, de fruits et de copeaux de chocolat, si désiré.

Gâteau au chocolat et aux guimauves

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 oeuf
- 2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs
- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine à pâtisserie
- 2 1/2 c. à thé (12 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 1/4 tasse (310 ml) de lait
- 2 c. à table (30 ml) de cacao

- 1/4 tasse (60 ml) de lait supplémentaire
- 2 1/2 tasses (625 ml) de mini-guimauves blanches
- 3 oz (90 g) de chocolat mi-sucré, haché et fondu (3 carrés)

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rond de 8 po (20 cm) à fond amovible.

- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille, le sucre, l'oeuf et le sirop de maïs. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait. Verser la moitié du mélange dans un autre bol. Y incorporer le mélange de cacao tamisé et de lait supplémentaire. Verser des cuillerées de chaque mélange, en alternance, dans le moule. Promener un couteau en zigzag pour obtenir un effet marbré. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

- Retirer du four. Déposer une couche de guimauves sur le gâteau. Remettre au four environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que les guimauves commencent à fondre. Laisser refroidir 5 minutes. Retirer du moule. Napper le dessus du gâteau de chocolat fondu.

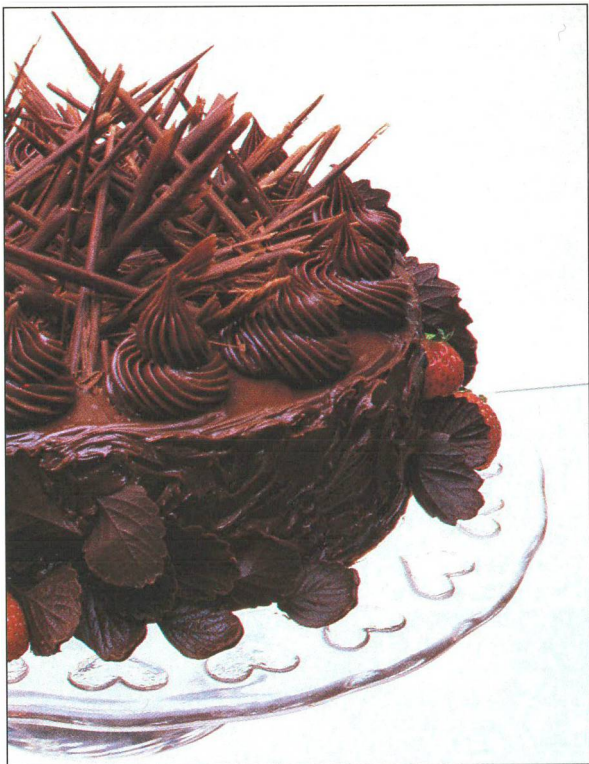
Gâteau moka aux noix de Grenoble

Temps de cuisson: 35 minutes

Portions: 8 à 10



- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 4 oz (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (4 carrés)
- 1 c. à thé (5 ml) de café instantané
- 2 c. à table (30 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 6 oeufs, séparés



Gâteau décadent, recette p. 12

- 1 1/2 tasse (375 ml) de noix de Grenoble hachées finement

- 1/4 tasse (60 ml) de farine à pâtisserie

- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

- 1 pincée de sel

- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

Glacage

- 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, haché (2 carrés)

- 6 c. à table (90 ml) de beurre non salé mou

- 1 1/4 tasse (310 ml) de sucre à glacer

- 1 c. à thé (5 ml) de café instantané

- 2 c. à thé (10 ml) d'eau chaude

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré deux moules ronds de 8 po (20 cm) profonds.

- Dans une casserole, mélanger le sucre, le chocolat, le café et l'eau en remuant à feu doux, jusqu'à consistance lisse et homogène. Laisser refroidir.

- Dans un bol, battre le beurre en crème. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant entre chacun. Incorporer le mélange de chocolat refroidi, les noix de Grenoble hachées finement et les ingrédients secs tamisés. Dans un autre bol, battre les

blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange précédent, en deux temps. Verser dans les moules. Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

- **Glaçage** - Fondre le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir. Dans un autre bol, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre à glacer tamisé, le chocolat fondu et le café dissous dans l'eau, graduellement, en battant. Superposer les gâteaux en étendant le tiers du glaçage entre les gâteaux. Glacer le dessus et les côtés du gâteau avec le reste du glaçage. Saupoudrer les noix hachées sur les côtés du gâteau. Décorer de noix de Grenoble entières.

Gâteau suprême aux abricots

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 4 oz (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (4 carrés)
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, bien tassée
- 2 œufs
- 1 2/3 tasse (400 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure

Garniture

- 1/2 tasse (125 ml) de confiture d'abricots
- 2 c. à table (30 ml) de brandy
- 1 1/4 tasse (310 ml) de crème 35%

Glaçage au chocolat

- 3 oz (90 g) de chocolat mi-sucré, haché (3 carrés)
- 1 c. à table (15 ml) de beurre

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm)

profond. Fondre le chocolat et l'eau au bain-marie en remuant. Laisser refroidir.

- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le mélange de chocolat et la crème sure. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

- **Glaçage au chocolat** - Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser refroidir.

- Couper le gâteau en quatre horizontalement. Mélanger la confiture et le brandy. Dans un bol, battre la crème jusqu'à formation de pics mous. Assembler les étages de gâteau en les séparant de la garniture aux abricots et de la crème fouettée. Glacer le gâteau et réfrigérer.



Gâteau suprême aux abricots (à droite) et gâteau moka aux noix de Grenoble (à gauche)

Gâteau au chocolat et à la menthe

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 9



1/2 tasse (125 ml) de beurre
3/4 tasse (180 ml) de sucre
2 oeufs

1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie

1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2 c. à table (30 ml) de cacao

1/3 tasse (75 ml) de lait

Garniture à la menthe

1/2 tasse (125 ml) de beurre

4 tasses (1 l) de sucre à glacer

1 c. à table (15 ml) de lait

1/2 c. à thé (2 ml) d'essence de menthe

Glaçage

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer

2 c. à table (30 ml) de cacao

1 c. à thé (5 ml) de beurre

1/4 tasse (60 ml) d'eau bouillante

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 9 po (23 cm).

• Batta le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois et bien battre. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

• *Garniture à la menthe* - Batta le beurre en crème au batteur électrique. Tout en battant, ajouter le sucre à glacer tamisé, le lait et l'essence de menthe. Étendre sur le gâteau refroidi. Réfrigérer une heure.

• *Glaçage* - Tamiser le sucre à glacer

et le cacao dans un bol. Ajouter le beurre et l'eau. Mélanger jusqu'à consistance lisse et homogène. Glacer le gâteau et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris.

Gâteau décadent

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



1 c. à table (15 ml) de café instantané

1/3 tasse (75 ml) de cacao

2/3 tasse (150 ml) d'eau très chaude

1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 tasse (250 ml) de sucre

3 oeufs, séparés

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/3 tasse (75 ml) de crème sure

1/3 tasse (75 ml) de sucre

Garniture aux fraises

1 1/4 tasse (310 ml) de crème 35%

2 c. à table (30 ml) de sucre à glacer

2 tasses (500 ml) de fraises, hachées

1 c. à table (15 ml) de kirsch (facultatif)

Glaçage au chocolat

1/2 livre (250 g) de chocolat mi-sucré, haché (8 carrés)

3/4 tasse (180 ml) de beurre non salé froid en morceaux

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm), profond. Dans un bol, dissoudre le café et le cacao tamisé dans l'eau. Dans un autre bol, battre le beurre en crème

avec le sucre, les jaunes d'oeufs et la moitié du mélange de cacao, jusqu'à consistance lisse. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec la crème sure, puis avec le mélange de cacao. Batta les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Ajouter le sucre graduellement en battant. Incorporer au mélange à gâteaux, en deux temps.

• Verser dans le moule. Cuire ou four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Démouler sur une grille pour laisser refroidir. Batta la crème jusqu'à formation de pics mous. Ajouter le sucre, les fraises et le kirsch en pliant. Couper le gâteau en trois horizontalement. Assembler les trois gâteaux en les séparant d'une couche de garniture aux fraises. Couvrir et réfrigérer pendant la préparation du glaçage.

• *Glaçage* - Au bain-marie, fondre le chocolat et le beurre jusqu'à ce que ce soit lisse. Transférer dans un grand bol et laisser refroidir. Remuer à toutes les cinq minutes. Le temps pour que le glaçage ait la bonne consistance dépendra de la température ambiante. Il peut être réfrigéré pour accélérer le refroidissement. Étendre sur les côtés et le dessus du gâteau.

• Pour faire des copeaux de chocolat, étendre 1/4 livre (125 g) de chocolat mi-sucré (4 carrés) fondu sur une plaque de marbre ou une surface de travail froide. Laisser le chocolat refroidir à la température ambiante. Pousser la lame d'un couteau lourd et tranchant à un angle d'environ 45 degrés sur la surface du chocolat. Tous les copeaux seront de tailles différentes.

NOTE

On peut trouver des copeaux de chocolat déjà faits dans les chocolateries.



Gâteau au chocolat et à la menthe (à droite) recette p.12, gâteau au chocolat et aux guimauves (à gauche) recette p.9



Gâteaux éponges

Le charme des gâteaux éponges réside dans leur texture moelleuse et légère, de même que dans les maintes possibilités de les servir. On utilise aussi bien le gâteau éponge seul et nature que parfumé, roulé, et servant de base à un gâteau raffiné, après avoir été fourré, glacé et décoré.

Gâteau éponge de base

Temps de cuisson: variable selon le moule et le nombre d'œufs

Portions: 8



Gâteau éponge à 2 œufs

2 œufs

1/3 tasse (75 ml) de sucre

6 c. à table (90 ml) de farine de pâtisserie

1 pincée de sel

Gâteau éponge à 3 œufs

3 œufs

1/2 tasse (125 ml) de sucre

3/4 tasse (180 ml) de farine à pâtisserie

1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

Gâteau éponge à 4 œufs

4 œufs

2/3 tasse (150 ml) de sucre

1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie

1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

• Beurrer le moule requis (voir la dimension des moules ci-dessous).

• Les œufs doivent être à la température de la pièce. Dans un bol, battre les œufs au batteur électrique à vitesse moyenne élevée, jusqu'à ce qu'ils soient épais et crémeux, soit environ 7 minutes. Ajouter le sucre, environ 1 c. à table (15 ml) à la fois, en battant. Battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

• Tamiser les ingrédients secs 3 fois. Incorporer au mélange d'œufs en pliant, à la cuillère de bois. Il faut procéder rapidement et délicatement pour obtenir une texture spongieuse. Verser dans le ou les moules. Cuire au four à 350°F (180°C), selon le temps de cuisson indiqué ci-dessous. Démouler immédiatement sur une grille et laisser refroidir.

LES MOULES ET LES TEMPS DE CUISSON REQUIS

Gâteau éponge à 2 œufs:

Un moule rond de 8 po (20 cm) profond.

Temps de cuisson environ 20 minutes.

Gâteau éponge à 3 œufs:

2 moules de 7 po (18 cm) profonds,

environ 15 minutes de cuisson.

Ou une plaque de 15 x 10 po (38 x 27 cm), 12 à 15 minutes de cuisson.

Gâteau éponge à 4 œufs:

2 moules ronds de 8 po (20 cm) profonds, 20 à 25 minutes de cuisson
Ou un moule rond de 9 po (23 cm) profond, 35 à 40 minutes de cuisson.

VARIANTE

Pour varier la recette de gâteau éponge de base, voici des suggestions savoureuses:

Gâteau éponge aux agrumes:

Ajoutez 2 c. à thé (10 ml) de votre zeste d'agrumes préféré avec le sucre en battant. Citron, clémentine, lime, orange, pamplemousse... à toute saveur, tout honneur!

Gâteau éponge aux noix:

Ajoutez 1/4 tasse (60 ml) de noix moulues (noisettes, amandes, etc.) avec la farine, en pliant.

Gâteau éponge au chocolat:

Ajoutez 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, râpé (2 carrés) avec la farine, en pliant.

Gâteau roulé de base

Temps de cuisson: 12 à 15 minutes

Portions: 8 à 10



Les ingrédients se trouvent à la page 15.

• Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à gâteau roulé de 15 x 10 po (38 x 27 cm).

• Pendant la cuisson du gâteau, préparer le reste des ingrédients pour que tout soit prêt afin de manipuler le gâteau roulé rapidement une fois cuit.

• Préparer un grand linge propre et humide pour y démouler le gâteau. On peut aussi démouler le gâteau sur un papier ciré, saupoudré d'environ 2 c. à table (30 ml) de sucre pour empêcher le gâteau roulé de coller sur le papier.

• Il est très important de ne pas trop cuire le gâteau, sinon il sera sec et croquera lorsqu'il sera roulé.

• Une fois le gâteau démoulé, retirer le papier ciré et rouler rapidement à l'aide du linge propre humide. Réserver 2 minutes, dérouler et laisser refroidir à la température ambiante. Tartiner de confiture ou autre, et rouler de nouveau.

Gâteau roulé aux épices

Temps de cuisson: 15 à 18 minutes

Portions: 8



1/4 tasse (60 ml) de beurre mou

3/4 tasse (180 ml) de sirop de maïs

2 oeufs, battus légèrement

1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie

1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2 c. à thé (10 ml) de gingembre moulu

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

3/4 c. à thé (3 ml) de muscade moulue

1/4 c. à thé (1 ml) de clous de girofle moulus

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/4 tasse (60 ml) d'eau bouillante

1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée



De gauche à droite, derrière: Gâteau éponge au chocolat, gâteau éponge aux agrumes. De gauche à droite, devant: Gâteau éponge aux noix, gâteau éponge de base

Garniture

1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

1/2 tasse (125 ml) de sucre

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré une plaque de 15 x 10 po (38 x 27 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème au batteur électrique. Ajouter le sirop de maïs et les oeufs, graduellement, en battant. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Incorporer au mélange précédent. Incorporer rapidement le mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Verser dans le moule. Cuire au four de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

- **Garniture** - Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique, jusqu'à consistance lisse et homogène. Couvrir le mélange d'eau froide. Remuer le bol pendant une minute, puis verser l'eau. Battre la garniture au batteur électrique. Répéter l'opération avec l'eau environ 6 fois ou jusqu'à ce que la garniture soit blanchâtre et que le sucre soit dissous.
- Saupoudrer un linge humide de la noix de coco. Démouler le gâteau sur la noix de coco et rouler. Laisser reposer quelques minutes. Dérouler, laisser refroidir à la température ambiante et y étendre la garniture. Rouler de nouveau.

Cuisi•Note

Nous avons utilisé de la farine à pâtisserie dans nos recettes de gâteau parce que cette farine, plus fine et granuleuse que la farine tout usage, donne des gâteaux plus légers. À moins d'indication contraire dans la recette, il est important d'incorporer délicatement les ingrédients secs à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère de bois pour permettre au gâteau de bien lever.





Gâteaux

arrosés de sirop

Les gâteaux avec sirop sont délicieusement humides et sucrés. Ils se conservent dans un contenant hermétique à température fraîche ou au réfrigérateur, s'il fait chaud. À la sortie du four, laisser refroidir le gâteau sur une grille en prenant soin de déposer une assiette sous la grille pour récupérer le sirop qui pourrait s'égoutter. Les gâteaux arrosés de sirop se dégustent nature ou garnis de crème fouettée.

Gâteau à la citrouille

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



1 tasse (250 ml) de beurre mou

Le zeste de 1 orange râpé

Le zeste de 1 citron râpé

1 tasse (250 ml) de sucre

3 oeufs, séparés

2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 tasse (250 ml) de purée de citrouille cuite, maison ou en conserve

Sirop

2 c. à table (30 ml) de jus de citron

2 c. à table (30 ml) de jus d'orange

3/4 tasse (180 ml) de sucre

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm), profond. Dans un bol, battre le beurre en crème avec les zestes et le sucre, au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre jusqu'à ce

que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent, avec la purée de citrouille froide, en deux temps.

• Dans un bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange précédent. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Retirer du four et verser le sirop chaud immédiatement sur le gâteau. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

• *Sirop* - Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Remuer jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 2 minutes sans remuer.

Gâteau au babeurre et à la lime

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



1 tasse (250 ml) de beurre mou

1 c. à table (15 ml) de zeste

de lime râpé

1 tasse (250 ml) de sucre

3 oeufs, séparés

2 tasse (500 ml) de farine à pâtisserie

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 tasse (250 ml) de babeurre

Sirop à la lime

1/3 tasse (75 ml) de jus de lime

3/4 tasse (180 ml) de sucre

1/4 tasse (60 ml) d'eau

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et enfariner légèrement un moule à cheminée de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de lime et le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange d'oeufs en alternance avec le babeurre. Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange précédent, en deux temps.

• Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent

Gâteau à la citrouille (en arrière), gâteau au babeurre et à la lime (en avant)

en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille.

Verser le sirop chaud sur le gâteau.

• **Sirop à la lime** - Dans une casserole, mélanger le jus, le sucre et l'eau. Remuer jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition. Retirer du feu.

Gâteau à la noix de coco

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 tasse (250 ml) de sucre

4 oeufs

2 tasses (500 ml) de noix de coco râpée

1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

Sirop au citron

3/4 tasse (180 ml) de sucre

1/2 tasse (125 ml) d'eau

6 lanières de zeste de citron

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer la noix de coco et les ingrédients secs tamisés ensemble. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Verser le sirop chaud sur le gâteau. Laisser refroidir dans le moule. Décorer de noix de coco râpée grillée, si désiré.

• **Sirop au citron** - Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Remuer jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert 3 minutes.



Gâteau à la noix de coco

Coconut moulu

Coconut en flocons

Gâteau au café (en haut),
gâteau à l'orange (au centre),
gâteau express au chocolat, recette p. 23 (en bas)



Gâteaux vite faits

Le temps vous presse? Qu'à cela ne tienne, ce chapitre vous propose des gâteaux vite faits que vous ferez en deux temps trois mouvements au batteur électrique. Les recettes de cette section ne sont pas conçues pour le robot culinaire. Elles nécessitent une certaine aération créée par l'utilisation du batteur électrique. Dans un premier temps, il faut battre les ingrédients au batteur électrique à basse vitesse pour mélanger les ingrédients, puis à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit lisse et plus pâle.

Gâteau à l'orange

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 à 10



- 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange râpé
- 2/3 tasse (150 ml) de sucre
- 2 oeufs

Glacage à l'orange

- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre mou
- 1 c. à table (15 ml) de jus d'orange
- 1 c. à table (15 ml) de noix de coco râpée
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm), profond.
- Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients au batteur électrique à

basse vitesse. Continuer de battre à vitesse moyenne-élevée environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et plus pâle. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

• **Glacage à l'orange** - Dans un bol à l'épreuve de la chaleur, tamiser le sucre à glacer. Tout en battant, ajouter le beurre et suffisamment de jus d'orange pour obtenir une pâte ferme. Remuer au-dessus de l'eau très chaude jusqu'à ce que le glacage soit facile à étendre.

Glacer le gâteau et saupoudrer de noix de coco.

Gâteau au café

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8



- 1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 c. à table (15 ml) de café instantané
- 1 c. à table (15 ml) d'eau très

chaude

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée
- 2 oeufs
- 1/4 tasse (60 ml) de préparation pour crème anglaise
- 1/3 tasse (75 ml) de lait

Glacage

- 2 c. à table (30 ml) de beurre mou
- 1 c. à thé (5 ml) de café instantané
- 1 c. à table (15 ml) d'eau très chaude
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Dissoudre le café dans l'eau. Dans un bol, battre le beurre, l'essence de vanille, la cassonade, les oeufs, les ingrédients secs tamisés, la préparation pour crème anglaise et le

lait à basse vitesse au batteur électrique, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Continuer de battre à vitesse moyenne élevée environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse et plus pâle.

- Verser dans le moule. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer.

- **Glacage** - Dans une casserole, fondre le beurre. Retirer du feu. Ajouter le café dissous dans l'eau, le miel, l'essence de vanille et la moitié du sucre à glacer. Bien mélanger. Incorporer suffisamment de sucre à glacer, graduellement, pour que le glacage soit facile à étendre.

Gâteau express au chocolat

Temps de cuisson: 45 à 50

Portions: 12 à 16



1/2 livre (250 g) de chocolat mi-sucré, haché (8 carrés)

1/2 tasse (125 ml) de beurre

2/3 tasse (150 ml) de farine à pâtisserie

1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2/3 tasse (150 ml) de sucre

4 oeufs, battus légèrement

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).

- Au bain-marie, fondre le chocolat et le beurre. Laisser tiédir. Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le reste des ingrédients et battre à basse vitesse au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Continuer de battre à vitesse moyenne élevée environ 3 minutes ou jusqu'à ce que

le mélange soit lisse et plus pâle.

- Verser dans le moule. Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer tamisé.

Gâteau au beurre

Temps de cuisson: 35 à 40 minutes

Portions: 9



1/4 tasse (60 ml) de beurre

1/2 tasse (125 ml) de lait

3 oeufs

1 c. à table (15 ml) d'essence de vanille

1 tasse (250 ml) de sucre

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm). Dans une casserole, mélanger le beurre et le lait en remuant à feu doux, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir à la température ambiante.

- Dans un bol, battre les oeufs et l'essence de vanille au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit épais et crémeux. Ajouter le sucre, graduellement, en battant jusqu'à sa dissolution.

- Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le mélange de beurre. Verser dans le moule. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Lorsque refroidi, saupoudrer de sucre à glacer.

Gâteau au chocolat à la mode d'antan

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 8 à 10



3/4 tasse (180 ml) de beurre mou

2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille

1 3/4 tasse (430 ml) de sucre

3 oeufs

2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

2/3 tasse (150 ml) de cacao

1 tasse (250 ml) d'eau

Glacage au chocolat

3 oz (90 g) de chocolat mi-sucré, haché (3 carrés)

2 c. à table (30 ml) de beurre

1 tasse (250 ml) de sucre à glacer

2 c. à table (30 ml) d'eau très chaude

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm) profond.

- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs et bien battre. Ajouter les ingrédients secs tamisés, l'eau et mélanger à la cuillère de bois. Verser dans le moule.

- Cuire au four environ 1h15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes et démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

- **Glacage au chocolat** - Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ajouter le sucre à glacer, graduellement, en remuant. Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une consistance facile à étendre.



Gâteaux aux légumes

Nombre de légumes sont des ingrédients appréciables pour la préparation des gâteaux. On pense à la citrouille et à la carotte, mais aussi aux courges, aux courgettes et aux pommes de terre. Les légumes et les fruits confèrent aux gâteaux une texture moelleuse et une valeur nutritive intéressante. Si la recette requiert un légume en purée, assurez-vous qu'il soit bien égoutté après l'avoir fait bouillir ou cuire à la vapeur. N'ajoutez pas de beurre ou de liquide pour réduire le légume en purée, et ajoutez la purée aux autres ingrédients lorsqu'elle est à la température ambiante.

Gâteau chocolaté à la citrouille et à l'orange

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à table (15 ml) de sirop de maïs
- 3/4 tasse (180 ml) de purée de citrouille froide, maison ou en conserve
- 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 2 c. à table (30 ml) de cacao
- 1 c. à table (15 ml) de préparation pour crème

anglaise

- 1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange

Glaçage

- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à table (15 ml) de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre
- 1 c. à table (15 ml) de lait

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et le sirop de maïs en battant. Incorporer la purée de citrouille, la moitié des ingrédients secs tamisés et la moitié du jus d'orange. Incorporer le reste des ingrédients secs et du jus d'orange. Verser le mélange dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une

grille pour laisser refroidir.

- **Glaçage** - Au bain-marie, tamiser le sucre à glacer et le cacao. Incorporer le beurre et suffisamment de lait pour obtenir une pâte ferme. Remuer au-dessus de l'eau très chaude jusqu'à ce que le glaçage soit facile à étendre.

Pain à la citrouille et à la cannelle

Temps de cuisson: 50 minutes

Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 1 oeuf, légèrement battu
- 3 tasses (750 ml) de citrouille crue râpée finement
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 3 tasses (750 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte

Gâteau à la citrouille et aux dattes (en haut), gâteau chocolaté à la citrouille et à l'orange (au centre), pain à la citrouille et à la cannelle (en bas)

1 pincée de sel

1 c. à table (15 ml) de cannelle moulue

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, mélanger le beurre, le miel et l'œuf. Incorporer la citrouille, le sucre et les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau à la citrouille et aux dattes

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 9



- 1 tasse (250 ml) de beurre mou
- 1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de dattes hachées
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de purée de citrouille froide, maison ou en conserve
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le

sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les dattes, la noix de coco et la purée de citrouille. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Cuire au four 1h15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer.

Gâteau aux carottes classique

Temps de cuisson: 50 minutes

Portions: 8



- 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 1/2 tasse (375 ml) de carottes pelées et râpées
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 2 oeufs, légèrement battus
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure
- Glacage au fromage à la crème*
- 2 oz (60 g) de fromage à la crème mou
- 2 c. à table (30 ml) de beurre mou
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé
- 1 1/2 tasse (375 ml) de

sucre à glacer

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, tamiser les ingrédients secs. Ajouter la cassonade et les carottes. Mélanger l'huile, les oeufs et la crème sure. Incorporer aux ingrédients secs.
- Verser dans le moule. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Démouler sur une grille pour laisser refroidir. Lorsque refroidi, glacer et décorer de morceaux de noix de Grenoble.
- *Glacage* - Dans un bol, battre le fromage à la crème, le beurre et le zeste de citron au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit léger. Ajouter le sucre à glacer tamisé, graduellement, en battant jusqu'à ce que ce soit lisse.

Cuisi•Note

Tous nos gâteaux ont été testés dans des moules en métal. Si vous utiliser des moules en verre de type "Pyrex", le temps de cuisson ne sera pas le même.



Amandes blanchies



Amandes moulues



Pistaches



Noix de macadam



Noix d'acajou



Noix de Grenoble



Gâteau aux carottes et à l'orange (en haut) recette p.28, gâteau aux carottes classique (au centre) recette p.26, pain aux carottes et aux noix (en bas) recette p.28

Gâteau aux carottes et à l'orange

Temps de cuisson: 1h00

Portions: 8



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé

1/2 tasse (125 ml) de sucre

2 oeufs

1 tasse (250 ml) de raisins secs

1 tasse (250 ml) de carottes pelées et râpées

1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue

1 c. à thé (5 ml) d'épices mélangées

2 c. à table (30 ml) de jus d'orange

Glaçage à l'orange

1/4 tasse (60 ml) de beurre mou

1 tasse (250 ml) de sucre à glacer

1 c. à table (15 ml) de jus d'orange

Quelques gouttes de colorant alimentaire orange

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les raisins, les carottes, les ingrédients secs tamisés ensemble et le jus d'orange. Verser dans le moule.

Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

- *Glaçage* - Dans un bol, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre à glacer tamisé, graduellement, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Ajouter le jus d'orange et quelques gouttes de colorant alimentaire. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Les mini-carottes de décoration sur le gâteau sont faites de pâte d'amande et peintes avec du colorant alimentaire orange.

Pain aux carottes et aux noix

Temps de cuisson: 1h00 à 1h10

Portions: 8



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

3/4 tasse (180 ml) de sucre

2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs

2 oeufs

2 tasses (500 ml) de carottes pelées et râpées

1 tasse (250 ml) de raisins secs

1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble hachées

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/2 c. à thé (2 ml) de muscade moulue

1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter le sirop de maïs, les oeufs et battre jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les carottes, les raisins secs et les noix. Le mélange aura l'air caillé à cette étape, mais se rétablira une fois la farine ajoutée. Incorporer les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Cuire au four de 1h00 à 1h10 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau aux carottes glacé au fromage à la crème parfumé

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



3/4 tasse (180 ml) de beurre mou

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre

3 oeufs

2 tasses (500 ml) de carottes râpées

3/4 tasse (180 ml) de noix de Grenoble hachées

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

3/4 c. à thé (3 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1 1/2 c. à thé (7 ml) d'épices mélangées

Glaçage au fromage à la crème parfumé

2 oz (60 g) de fromage à la crème mou

2 c. à table (30 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange ou de citron râpé
1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les carottes, les noix et les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque froid.

- **Glacage** - Dans un bol, battre le fromage à la crème et le beurre en crème avec le zeste au batteur électrique. Ajouter le sucre à glacer, graduellement, en battant jusqu'à ce que ce soit lisse.

Gâteau aux carottes et aux amandes

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



- 5 oeufs, séparés**
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé**
- 1 1/4 tasse (310 ml) de sucre**
- 2 tasses (500 ml) de carottes râpées**
- 2 tasses (500 ml) d'amandes moulées**
- 1/2 tasse (125 ml) de farine à pâtisserie**
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte**
- 1 pincée de sel**
- Préchauffer le four à 350°F

(180°C). Beurrer et tapiser de papier ciré un moule rond de 9 po (23 cm), profond.

- Dans un bol, battre les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et le sucre au batteur électrique, jusqu'à épaississement. Incorporer les carottes, les amandes et les ingrédients secs tamisés. Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange de carottes. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Saupoudrer de sucre à glacer avant de servir.

Cuisi•Note

Toutes les recettes de ce livre ont été testées avec des gros oeufs. À moins d'indication contraire, on utilise toujours des gros oeufs dans les recettes. Le beurre doux (non salé) a vraiment sa place en pâtisserie. Vous pouvez l'utiliser dans toutes les recettes de gâteaux et de glacages.



Gâteau aux carottes glacé au fromage à la crème parfumé (en haut) et gâteau aux carottes et aux amandes (en bas)



Gâteaux à la crème sure

La crème sure procure aux gâteaux une texture moelleuse et légèrement humide. Vous pouvez utiliser de la crème sure régulière ou légère dans la préparation de ces gâteaux.

Gâteau citronné à la crème sure

Temps de cuisson: 1h30

Portions: 10



- 1 tasse (250 ml) de beurre mou
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron râpé
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 6 oeufs
- 2 1/4 tasses (560 ml) de farine à pâtisserie
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 1/4 tasse (310 ml) de crème sure

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rond de 10 po (25 cm) profond, tapisser le fond de papier ciré et beurrer.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de citron et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec la crème sure. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule. Cuire au

four 1h30 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer.

Gâteau à la crème sure et au gingembre

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, bien tassée
- 3 oeufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de gingembre moulu
- 2/3 tasse (150 ml) de crème sure
- 1 c. à table (15 ml) de sucre

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les

oeufs, un à la fois, en battant. Incorporer les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Mélanger la crème sure et le sucre. Étendre sur le mélange à gâteau. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer.

Cuisi•Note

Pour battre les blancs d'oeufs selon les règles de l'art, le bol et les batteurs doivent être exempts de matières grasses et de jaunes d'oeufs. Il est préférable de séparer chaque oeuf à part, dans un bol, pour ensuite verser le jaune avec les jaunes, et le blanc avec les blancs. Lorsqu'on ajoute du sucre aux blancs d'oeufs, il faut ajouter le sucre graduellement tout en battant, dès que ceux-ci sont devenus opaques.

Gâteau à la crème sure et aux épices

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 9



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 1/4 tasse (310 ml) de cassonade, bien tassée
- 3 oeufs
- 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de

- cardamome ou de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 ml) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 ml) de muscade moulue
- 1/4 tasse (60 ml) de zestes d'orange et de citron confits hachés finement
- 1 1/4 tasse (310 ml) de crème sure

Glaçage au citron

- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre mou
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de

papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés, les zestes et la crème sure en pliant. Brasser jusqu'à ce que ce soit lisse.

• Verser dans le moule. Cuire au four 1h15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

• *Glaçage* - Au bain-marie, tamiser le sucre à glacer. Ajouter le beurre et suffisamment de jus de citron pour obtenir une pâte ferme. Remuer au-



Gâteau à la crème sure et aux épices (à gauche), gâteau à la crème sure et aux noix (au centre) et gâteau à la crème sure et au gingembre (à droite) recette p.31

dessus de l'eau très chaude jusqu'à ce que le glaçage soit facile à étendre. Saupoudrer de cannelle.

Gâteau à la crème sure et aux pacanes

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



1 tasse (250 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

3/4 tasse (180 ml) de sucre

2 oeufs

1 1/4 tasse (310 ml) de crème sure

2 tasses (500 ml) de farine à

pâtisserie

1/2 c. à thé (2 ml) de poudre

à pâte

1 pincée de sel

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées finement

2 c. à table (30 ml) de cassonade

1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rond de 9 po (23 cm), profond.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant

jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer la crème sure et les ingrédients secs tamisés.

- Verser la moitié du mélange dans le moule. Saupoudrer de la moitié du mélange de pacanes, de cassonade et de cannelle. Verser le reste du mélange à gâteau dans le moule. Saupoudrer du reste du mélange de pacanes et presser légèrement dans le mélange à gâteau. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 2 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer.



Gâteaux à la noix de coco

Vous aimez les gâteaux aux saveurs exotiques? Vous raffolerez du gâteau à la noix de coco et aux ananas, recette inspirée des îles tropicales. Si vous avez la dent sucrée, vous apprécierez le gâteau à la noix de coco et son glaçage au caramel. Quant au gâteau macaron, il est le prétexte parfait pour étirer la pause-café.

Gâteau à la noix de coco et son, glaçage au caramel

Temps de cuisson: 35 minutes

Portions: 12 à 16



1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée

1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée

2 oeufs

2 c. à table (30 ml) de miel

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel
1/2 tasse (125 ml) de lait

Glaçage au caramel

1/4 tasse (60 ml) de beurre

1/2 tasse (125 ml) de cassonade

2 c. à table (30 ml) de lait

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer



- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
- Dans une poêle, faire griller la noix de coco à feu moyen en brassant. Retirer de la poêle et laisser refroidir.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Ajouter le miel et battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer la noix de coco grillée, puis les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait.
- Verser dans le moule. Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.
- **Glacage** - Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la cassonade et remuer sans arrêt, sans bouillir, environ 2 minutes. Ajouter le lait. Incorporer le sucre à glacer, graduellement, en remuant jusqu'à ce que ce soit lisse. Glacer le gâteau et saupoudrer de noix de coco, si désiré.

Gâteau macaron

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8 à 10



- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à

- pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 2 c. à table (30 ml) de confiture d'abricots
- Garniture**
- 2 blancs d'oeufs
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) d'amandes moulues

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de citron et le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Y verser la confiture chaude passée dans un tamis fin. Cuire au four 20 minutes.
- **Garniture** - Dans un bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Ajouter le sucre, graduellement, en battant jusqu'à sa dissolution. Incorporer la noix de coco et les amandes en pliant. Étendre la garniture dans le moule et poursuivre la cuisson 20 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit colorée. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau à la noix de coco et aux ananas

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 3/4 tasse (180 ml) de jus d'ananas
- Glacage à l'ananas**
- 2 c. à table (30 ml) de beurre mou
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
- 1/4 tasse (60 ml) de jus d'ananas

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm), profond.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de citron et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer la noix de coco, puis les ingrédients secs tamisés en alternance avec le jus d'ananas. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.
- **Glacage** - Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre à glacer tamisé. Incorporer le jus d'ananas, graduellement, en brassant jusqu'à ce que ce soit lisse. Glacer le gâteau. Décorer de morceaux d'ananas en conserve et de noix de coco râpée, si désiré.



Gâteaux

avec garniture

Nul besoin de glaçage, les gâteaux avec garniture sont délicieux tels quels ou coiffés de crème fouettée. Un conseil: démoulez ces gâteaux délicatement en prenant soin de les déposer sur une grille, la garniture vers le haut.

Gâteau au chocolat meringué

Temps de cuisson: 50 minutes

Portions: 9



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2/3 tasse (150 ml) de cassonade, bien tassée
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf
- 3 1/2 oz (100 g) de chocolat mi-sucré, râpé (3 1/2 carrés)
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 2/3 tasse (150 ml) de lait

Meringue

- 2 blancs d'oeufs
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre

Garniture

- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à table (15 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) d'amandes en julienne

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po

(20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs et l'oeuf en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer le chocolat, la moitié des ingrédients secs tamisés et du lait, puis ajouter l'autre moitié. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule.

• Battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Ajouter le sucre graduellement, en battant. Déposer soigneusement sur le mélange à gâteau. Mélanger tous les ingrédients de la garniture et saupoudrer sur la meringue. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre de la section gâteau. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau aux pommes et aux amandes

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 2/3 tasse (150 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de farine à

pâtisserie

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/3 tasse (75 ml) de lait

1 pomme, pelée et râpée

1/4 tasse (60 ml) d'amandes en julienne

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le lait, en deux temps. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule. Saupoudrer la pomme et les amandes. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Cuisi•Note

Les temps de cuisson sont approximatifs. Ils peuvent varier d'un four à l'autre. Le thermomètre à four, déposé dans le four pendant la cuisson des gâteaux, s'avère un outil très utile pour connaître la température exacte de votre four.

Gâteau et sa garniture à la cannelle

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 12 à 16



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

1/2 tasse (125 ml) de sucre

2 oeufs

1 tasse + 2 c. à table (275 ml) de farine à pâtisserie

3/4 c. à thé (3 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel
2 c. à table (30 ml) de lait

Garniture

3/4 tasse (180 ml) de farine
1/3 tasse (75 ml) de cassonade

2 c. à thé (10 ml) de cannelle
6 c. à table (90 ml) de beurre

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).

- Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé.

Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule.

- **Garniture** - Dans un bol, mélanger la farine, la cassonade et la cannelle. Ajouter le beurre et le couper dans la préparation avec un coupe-pâte ou deux couteaux. Former une boule. Réfrigérer 30 minutes. Râper grossièrement lorsque refroidi. Soudouler sur le mélange à gâteau. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.



Gâteau et sa garniture à la cannelle (à gauche), gâteau aux pommes et aux amandes (à droite) recette p.37



Gâteau renversé aux abricots (en haut), gâteau à l'ananas et sa garniture croquante (au centre), gâteau au caramel et aux noix (en bas), recettes p.40

Gâteau renversé aux abricots

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) d'abricots séchés
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre mou
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/3 tasse (75 ml) de noix de Grenoble hachées

Gâteau

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 2/3 tasse (150 ml) de cassonade, bien tassée
- 2 oeufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de lait

- Couvrir les abricots d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes, égoutter.
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Verser dans le moule. Saupoudrer de noix de Grenoble. Couvrir d'abricots, le côté coupé vers soi.
- **Gâteau** - Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser sur les abricots. Cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 15 minutes avant de démouler sur une

grille pour laisser refroidir.

Gâteau à l'ananas et sa garniture croquante

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 8 à 10



- 1 boîte de 14 oz (398 ml) d'ananas broyés
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Garniture

- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre froid en morceaux
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Égoutter les ananas. Réserver le jus des ananas et compléter au besoin afin d'obtenir 1/2 tasse (125 ml) de jus. Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le jus d'ananas.
- Verser la moitié du mélange à gâteau dans le moule. Couvrir d'ananas.
- **Garniture** - Dans un bol, mélanger la cassonade, la farine et la noix de coco. Ajouter le beurre et le couper dans la préparation avec un coupe-pâte ou deux couteaux. En déposer la moitié sur les ananas. Couvrir du reste du mélange à gâteau, puis du

reste de la garniture. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau au caramel et aux noix

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 à 10



- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou
- 3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée
- 1 c. à table (15 ml) de sirop de maïs
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de raisins secs, hachés
- 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de lait

Garniture

- 1/4 tasse (60 ml) de farine
- 2 c. à table (30 ml) de cassonade
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade ou batteur électrique. Ajouter le sirop de maïs et les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les raisins secs et les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule.
- **Garniture** - Dans un bol, mélanger la farine et la cassonade. Ajouter le beurre et le couper dans la préparation avec un coupe-pâte ou deux couteaux. Incorporer les noix de

Grenoble. Saupoudrer la garniture sur le mélange à gâteau. Cuire au four

45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5

minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.



Gâteau aux bananes et au yogourt (en haut), gâteau aux bananes et à la noix de coco (en bas)

Gâteaux aux bananes

Vous avez des bananes trop mûres? Congelez-les avec leur pelure et utilisez-les plus tard pour réaliser l'un de ces savoureux pains et gâteaux aux bananes. Les bananes très mûres donnent de meilleurs résultats; les gâteaux sont ainsi plus sucrés. Il est aussi plus facile de les écraser à la fourchette. Il faut compter environ 2 grosses bananes pour obtenir 1 tasse (250 ml) de banane en purée.

Gâteau aux bananes et au yogourt

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 oeuf
- 3/4 tasse (180 ml) de bananes en purée
- 1/3 tasse (75 ml) de noix de Grenoble hachées
- 3/4 tasse (180 ml) de yogourt nature
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Glaçage

- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre mou
- 2 fruits de la Passion (pulpe seulement)

- Préchauffer le four à 350°F

(180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po (20 cm) profond.

- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf en battant jusqu'à ce que ce mélange. Incorporer la purée de bananes, les noix, le yogourt et les ingrédients secs tamisés.

- Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

- **Glaçage** - Tamiser le sucre à glacer dans un bain-marie. Incorporer le beurre et suffisamment de pulpe de fruits de la Passion pour obtenir une pâte ferme. Remuer au-dessus de l'eau très chaude jusqu'à ce que le glaçage soit facile à étendre.

Gâteau aux bananes et à la noix de coco

Temps de cuisson: 50 minutes

Portions: 8 à 10



- 3/4 tasse (180 ml) de noix de coco râpée
- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de bananes en purée

Garniture

- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm). Déposer la noix de coco sur une plaque allant au four et faire griller au four jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laisser refroidir.

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés, la noix de coco grillée, le lait et la purée de bananes, en deux temps. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule. Cuire au four 30 minutes.

• **Garniture** - Dans une casserole, fondre le beurre avec le miel. Ajouter la noix de coco. Remuer 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement coloré. Étendre sur le gâteau et poursuivre la cuisson 20 minutes. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau aux bananes, glaçage au caramel

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée
2 oeufs
1 tasse (250 ml) de bananes en purée
1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
1 pincée de sel
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
3/4 tasse (180 ml) de crème sure
1 c. à table (15 ml) de lait
Glaçage au caramel
1/4 tasse (60 ml) de beurre mou
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
2 c. à table (30 ml) de crème sure
1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé.

• Incorporer la purée de bananes, les ingrédients secs tamisés et le mélange de crème sure et de lait en alternance. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

• **Glaçage** - Dans une casserole, fondre le beurre et la cassonade. Remuer sans arrêt à feu moyen environ 2 minutes. Ajouter la crème sure. Porter à ébullition. Retirer du feu. Incorporer le sucre à glacer tamisé graduellement.



Gâteau aux bananes et aux ananas (à gauche) recette p.44, gâteau aux bananes, glaçage au caramel (à droite)

Gâteau aux bananes et aux ananas

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3/4 tasse (180 ml) de pacanes hachées
- 1 tasse (250 ml) de bananes en purée
- 14 oz (398 ml) d'ananas broyés en conserve, égouttés
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale

2 oeufs, légèrement battus

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs tamisés, le sucre et les pacanes. Incorporer la purée de bananes, les ananas, l'huile et les oeufs. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau aux bananes et au gingembre

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 à 10



- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou

2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs

1/4 tasse (60 ml) de sucre

1/4 tasse (60 ml) de cassonade

1 oeuf

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude

1 c. à table (15 ml) de gingembre moulu

1 c. à table (15 ml) de lait

2/3 tasse (150 ml) de bananes en purée

Glacage au citron

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer

2 c. à table (30 ml) de beurre mou

2 c. à table (30 ml) de jus de citron

1/4 tasse (60 ml) de gingembre glacé haché

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à cheminée de 8 po (20 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sirop de maïs, le sucre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait et les bananes en purée.

• Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi et saupoudrer de gingembre haché.

- **Glacage** - Mélanger le sucre à glacer, le beurre et suffisamment de jus de citron pour obtenir une consistance facile à étendre.

Pain aux bananes et aux noix

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 à 10



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

3/4 tasse (180 ml) de sucre

2 oeufs

1 tasse (250 ml) de bananes en purée

1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie

3/4 c. à thé (3 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer la purée de bananes, les ingrédients secs tamisés et les noix, en deux temps. Brasser jusqu'à ce que ce soit mélangé. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Pain santé aux bananes

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 8 à 10



1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
 1/2 tasse (125 ml) de farine à pâtisserie
 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
 1 pincée de sel
 1 tasse (250 ml) de germe de blé
 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
 1 1/2 tasse (375 ml) de dattes hachées
 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu
 1 1/4 tasse (310 ml) de lait
 2 oeufs, légèrement battus
 1 tasse (250 ml) de bananes en purée
 1/4 tasse (60 ml) d'arachides non salées grillées

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, tamiser les ingrédients secs. Ajouter le germe de blé, la cassonade et les dattes. Incorporer le beurre, le lait, les oeufs et la purée de bananes. Verser dans le moule. Saupoudrer d'arachides. Cuire au four 1h15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau aux bananes glacé au chocolat

Temps de cuisson: 55 minutes
 Portions: 8 à 10



1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
 1 tasse (250 ml) de sucre
 2 oeufs

1 tasse (250 ml) de bananes en purée
 1/3 tasse (75 ml) de crème sure
 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
 1/4 c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
 1 pincée de sel
Glacage au chocolat
 1/4 livre (125 g) de fromage à la crème
 2 c. à table (30 ml) de beurre
 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
 2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, fondu (2 carrés)

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule rond de 8 po

(20 cm) profond.

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer la purée de bananes, la crème sure et les ingrédients secs tamisés, en deux temps. Verser dans le moule. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsqu'il est refroidi.

• *Glacage* - Dans un bol, battre le fromage à la crème et le beurre au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer graduellement la moitié du sucre à glacer, le chocolat fondu refroidi, puis le reste du sucre à glacer. Battre jusqu'à consistance lisse et homogène.



Gâteaux aux bananes glacé au chocolat (derrière), gâteau aux bananes et au gingembre (au centre), pain santé aux bananes (devant à gauche), pain aux bananes et aux noix (devant à droite)



Gâteaux pour le thé

Des douceurs pour accompagner le thé et le café qui vous donneront le goût de vous arrêter quelques instants de plus à la pause-café, à l'heure du thé ou au déjeuner.

Gâteau à la cannelle

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 9



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine à pâtisserie
- 2 1/2 c. à thé (12 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 1/4 tasse (310 ml) de babeurre

Garniture à la cannelle

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) de cassonade
- 3/4 tasse (180 ml) de farine
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 9 po (23 cm) profond.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre ou batteur

électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le babeurre en alternance. Verser dans le moule.

• **Garniture**- Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique. Incorporer la farine et la cannelle tamisées. Passer le mélange dans une passoire à gros trous. Saupoudrer sur le mélange à gâteau. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau tutti frutti

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) d'abricots séchés hachés
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé
- 1/4 tasse (60 ml) de jus

d'orange

- 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron
- 1 pomme rouge, pelée et râpée
- 1/3 tasse (75 ml) de bananes en purée
- 1 oeuf, légèrement battu
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans une casserole, mélanger le sucre, le beurre, les abricots, les zestes et les jus. Remuer sans arrêt sur le feu jusqu'à dissolution du sucre. Transférer dans un grand bol. Incorporer la pomme, la purée de bananes et l'oeuf. Incorporer les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Pain aux dattes et aux ananas

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8 à 10



- 1 1/2 tasse (375 ml) de dattes hachées
- 14 oz (398 ml) d'ananas broyés en conserve
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 oeufs, légèrement battus
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans une casserole, mélanger les dattes, les ananas non égouttés, le beurre et le sucre. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert, environ 3 minutes, sans remuer. Laisser refroidir.
- Transférer dans un bol. Incorporer les oeufs et les ingrédients secs tamisés, en deux temps. Verser dans

le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Pain aux pommes et aux abricots

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 8



- 1/2 tasse (125 ml) de pommes séchées hachées
- 1/2 tasse (125 ml) d'abricots séchés hachés
- 3/4 tasse (180 ml) d'eau bouillante
- 6 c. à table (90 ml) de beurre mou
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) de sirop de maïs
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de lait

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, mélanger les pommes, les abricots et l'eau bouillante. Laisser refroidir à la température ambiante.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer le mélange de fruits séchés non égouttés, la noix de coco et le sirop de maïs. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Torte aux abricots

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 8



- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

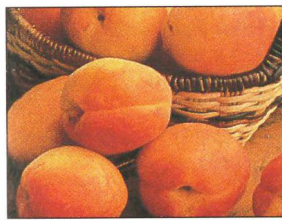


Torte aux abricots (derrière), gâteau tutti frutti (devant à gauche) recette p.47, pain aux pommes et aux abricots (devant à droite)

Gâteaux pour le thé

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre froid en morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 oeuf, légèrement battu
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 2/3 tasse (150 ml) de confiture d'abricots
- 1 blanc d'oeuf, légèrement battu
- 1/4 tasse (60 ml) d'amandes blanchies entières

- Beurrer un moule à tarte de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, tamiser les ingrédients secs. Ajouter le beurre et le couper dans la préparation avec un coupe-pâte ou deux couteaux. Ajouter le sucre, l'oeuf et suffisamment de jus de citron pour obtenir une pâte ferme. Couvrir et réfrigérer 30 minutes.
- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Diviser la pâte en deux. Abaisser la moitié de la pâte entre deux pellicules de plastique. Foncer dans le moule. Chauffer la confiture. Passer dans un tamis fin, filtrer et étendre sur la pâte. Abaisser le reste de la pâte et déposer sur l'autre abaisse de pâte. Presser le bord des pâtes ensemble pour bien les sceller. Badigeonner légèrement de blanc d'oeuf et décorer d'amandes. Cuire au four environ 30 minutes. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.



Gâteau au beurre aux pommes, glacé aux fruits de la Passion (derrière), gâteau à l'orange et aux dattes (au centre), petits gâteaux au beurre (devant)

Gâteaux au beurre

Voici quelques-unes de nos recettes préférées de gâteau au beurre.



Gâteau au beurre de base

Temps de cuisson: variable

Portions: 8



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de lait

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Cuire au four selon le temps indiqué ci-dessous ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

NOTE

Ce gâteau peut être cuit dans une grande variété de moules. Le temps de cuisson varie nécessairement en fonction du moule. Voyez les différentes possibilités ci-dessous. Les moules doivent être beurrés et tapissés de papier ciré.

LES MOULES ET LEUR TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF

(Voir cuis-note p.26)

Moule à cheminée de 8 po (20 cm): 40 minutes

Moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm): 1 heure

Moule rond de 8 po (20 cm) profond: 50 minutes
24 moules à petits muffins: 12 à 15 minutes

VARIANTE

Gâteau aux pommes et glaçage aux fruits de la Passion

• Verser 2/3 du mélange à gâteau au beurre de base (recette ci-dessus) dans le moule. Couvrir de 1/2 tasse (125 ml) de pommes cuites encore fermes, bien égouttées. Couvrir du reste du mélange à gâteau au beurre. Cuire tel qu'indiqué ci-dessus. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

• **Glaçage aux fruits de la Passion** - Tamiser 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer dans un bain-marie. Incorporer 1 c. à thé (5 ml) de beurre et suffisamment de pulpe de fruits de la Passion pour obtenir une pâte ferme (1 ou 2 fruits de la Passion). Remuer sans arrêt au-dessus de l'eau très chaude, jusqu'à ce que le glaçage soit facile à étendre.

Gâteau à l'orange et aux dattes

• Ajouter 1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé au beurre lorsque vous le battez en crème avec l'essence de vanille et le sucre (voir recette de gâteau au beurre de base). Incorporer 3/4 tasse (180 ml) de dattes hachées avant d'incorporer les ingrédients secs tamisés. Verser dans le moule. Cuire tel qu'indiqué ci-dessus. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.

• **Glaçage au fromage à la crème et à l'orange** - Dans un bol, battre 3 oz (90 g) de fromage à la crème ou batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit crémeux. Incorporer 2 c. à thé

(10 ml) de zeste d'orange râpé, 1/2 tasse (125 ml) de sucre à glacer tamisé et suffisamment de jus d'orange (environ 2 c. à thé (10 ml)) pour obtenir un glaçage facile à étendre.

Petits gâteaux au beurre

• Préparer la recette de gâteau au beurre de base et cuire la préparation dans des moules à muffins de 12 à 15 minutes à 350°F (180°C). Si désiré, lorsque les gâteaux sont refroidis, découper un cercle sur le dessus de chaque gâteau, à une profondeur d'environ 3/4 po (2 cm). Y déposer un peu de confiture et couvrir de crème fouettée. Pour leur donner une forme de papillon, découper des demi-cercles dans un gâteau, en guise d'ailes. Saupoudrer de sucre à glacer et décorer d'une tranche de fraise. Voir photo page 49.

Gâteau au beurre louisianais

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 9



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 1 1/4 tasse (310 ml) de sucre
- 3 oeufs
- 1/3 tasse (75 ml) de lait
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse (75 ml) de farine de maïs

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 9 po (23 cm).

• Dans un bol, battre le beurre et l'essence de vanille au batteur électrique. Ajouter le sucre, les oeufs, le lait et les ingrédients secs tamisés, jusqu'à ce que ce soit mélangé. Battre 3 minutes à vitesse moyenne ou jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Gâteau citronné aux abricots

Temps de cuisson: 1 heure

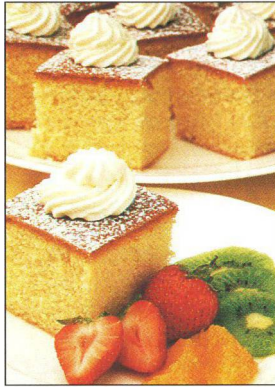
Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou**
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron râpé**
- 1 1/4 tasse (310 ml) de sucre**
- 4 oeufs**
- 1/2 tasse (125 ml) d'abricots séchés hachés**
- 1/4 tasse (60 ml) de gingembre confit haché finement**
- 3/4 tasse (180 ml) de crème sure**
- 2 tasses (500 ml) de farine à**



Gâteau citronné aux abricots



Gâteau au beurre louisianais

- pâtisserie**
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude**
- 1 pincée de sel**

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et enfariner un moule à cheminée de 8 po (20 cm). Secouer pour enlever l'excès de farine.

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de citron et le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les abricots, le gingembre, la crème sure et les ingrédients secs tamisés en pliant. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer lorsque refroidi.

Gâteau aux pommes et aux dattes

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 9



- 2 pommes vertes, pelées et hachées finement**
- 1 tasse (250 ml) de dattes**

- hachées**
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude**
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante**
- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou**
- 1 tasse (250 ml) de sucre**
- 1 oeuf**
- 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie**
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte**
- 1 pincée de sel**

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 9 po (23 cm).

• Dans un bol, mélanger les pommes, les dattes, le bicarbonate de soude et l'eau. Couvrir et réfrigérer.

• Dans un autre bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf en battant. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le mélange de pommes. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.



Gâteau aux pommes et aux dattes

Gâteau à l'orange et au yogourt

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
 - 1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé
 - 1 tasse (250 ml) de sucre
 - 3 oeufs, séparés
 - 1/2 tasse (125 ml) de zestes d'agrumes confits (facultatif)
 - 2 tasses (500 ml) de farine à pâtisserie
 - 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
 - 1 pincée de sel
 - 1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange
 - 1 tasse (250 ml) de yogourt nature
- Glaçage à l'orange*
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
 - 2 c. à table (30 ml) de beurre mou

2 c. à table (30 ml) de jus d'orange

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant. Incorporer les zestes d'agrumes, les ingrédients secs tamisés, le mélange de jus d'orange et de yogourt, en deux temps, en pliant.
- Dans un bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics mous. Incorporer au mélange précédent, en deux temps. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi.
- *Glaçage* - Dans un bol, mélanger le sucre à glacer et le beurre. Ajouter suffisamment de jus pour obtenir un glaçage facile à étendre.

Gâteau aux raisins, aux noix et à l'orange

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre mou
 - 2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange râpé
 - 1 tasse (250 ml) de sucre
 - 2 oeufs
 - 1 tasse (250 ml) de raisins secs hachés
 - 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées
 - 1 1/4 tasse (310 ml) de farine à pâtisserie
 - 1 1/4 c. à thé (6 ml) de poudre à pâte
 - 1 pincée de sel
 - 2/3 tasse (150 ml) de lait
- Sirap*
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
 - 1/3 tasse (75 ml) de sucre
 - 1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé



Gâteau à l'orange et au yogourt (à gauche) et gâteau aux raisins, aux noix et à l'orange (à droite)

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule à pain de 9 1/4 po x 5 1/4 po (23 x 13 cm).
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les raisins secs et les noix. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Verser le sirop chaud sur le gâteau chaud.
- *Sirop* - Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Remuer sans arrêt à feu moyen, jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition. Retirer du feu.

Le Super Gâteau aux pommes

Temps de cuisson: 1 heure

Portions: 8



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron râpé
- 2/3 tasse (150 ml) de sucre
- 3 oeufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine à pâtisserie
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse (75 ml) de lait
- 2 pommes
- 1 c. à thé (5 ml) de gélatine
- 2 c. à table (30 ml) d'eau froide
- 2 c. à table (30 ml) de confiture d'abricots passée dans un tamis fin

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rond de 8 po (20 cm) à fond amovible.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le zeste de citron et le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés en alternance avec le lait. Verser dans le moule.
- Peler les pommes, épépiner et couper en quartiers. Faire des incisions sur le côté courbé des quartiers de pommes. Disposer les quartiers de pommes, le côté tranché vers le haut, tout autour du gâteau. Cuire au four 1 heure.
- Dans la partie supérieure du bain-marie, hors du feu, faire gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 1 minute. Dissoudre au-dessus de l'eau très chaude. Ajouter la confiture et mélanger. Étendre la moitié sur le gâteau chaud et laisser refroidir dans le moule. Démouler et badigeonner le reste du mélange de confiture.

Gâteau aux pommes et aux noisettes

Temps de cuisson: 55 minutes

Portions: 8 à 10

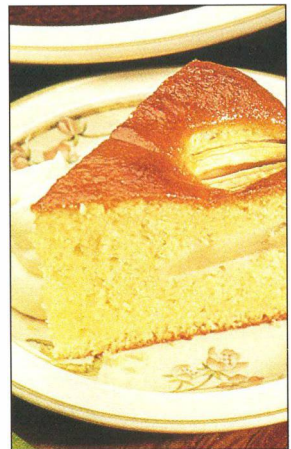


- 3/4 tasse (180 ml) de beurre mou
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 tasse (125 ml) de farine à pâtisserie
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 2 c. à table (30 ml) de cacao
- 1 3/4 tasse (430 ml) de noisettes moulues
- 1 pomme, pelée et râpée
- 1/4 tasse (60 ml) de noisettes grillées hachées

Glacage au citron

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre mou
- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rond de 8 po (20 cm) profond.
- Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés, les noisettes moulues et la pomme.
- Verser dans le moule. Cuire au four 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Réserver 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Glacer lorsque refroidi et décorer de noisettes hachées.
- *Glacage* - Dans un bol, battre le beurre en crème au batteur électrique, jusqu'à ce qu'il soit léger et lisse. Incorporer le sucre à glacer graduellement en battant et suffisamment de jus de citron pour obtenir un glacage facile à étendre.



Le Super Gâteau aux pommes

Barres et carrés

Des barres tendres et des carrés moelleux débordants de fruits séchés, de noix et de chocolat à glisser dans le sac à dos ou dans le porte-documents pour la collation.



Barres au chocolat et à la menthe

Temps de cuisson: -

Portions: 16



- 6 c. à table (90 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de cacao
- 1 oeuf, légèrement battu
- 1 tasse (250 ml) de chapelure de biscuits Graham
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) de noix de Grenoble hachées

Garniture à la menthe

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'essence de menthe
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à table (15 ml) de préparation pour crème anglaise
- 2 c. à table (30 ml) d'eau très chaude

Garniture au chocolat

- 1/4 livre (125 g) de chocolat mi-sucré, haché (4 carrés)

- Beurrer et tapiser de papier ciré un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
- Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre et le cacao. Remuer sans arrêt à feu moyen, jusqu'à dissolution du sucre. Incorporer rapidement l'oeuf, la chapelure de biscuits, la noix de coco et les noix. Presser le mélange dans le moule et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris.
- **Garniture à la menthe** - Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de menthe au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter graduellement le sucre à glacer et la préparation pour crème anglaise,

en alternance avec l'eau. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Étendre sur la croûte de biscuits Graham. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris.

- **Garniture au chocolat** - Fondre le chocolat au bain-marie. Laisser légèrement refroidir.

Étendre sur la préparation à la menthe. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres aux fruits, au miel et à l'avoine

Temps de cuisson: 5 minutes

Portions: 12 à 16



- 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine
- 1 tasse (250 ml) de riz soufflé (de type *Rice Krispies*)
- 4 barres tendres à l'avoine, hachées finement
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) d'abricots séchés hachés
- 1/4 tasse (60 ml) de pommes séchées hachées
- 3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachide
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre

- Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, le riz soufflé, les barres tendres hachées, la noix de coco et les fruits séchés.
- Dans une casserole, mélanger la cassonade, le miel, le beurre d'arachide et le beurre. Remuer sans arrêt sur le feu, jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient fondus. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser

mijoter 5 minutes en remuant sans arrêt, ou jusqu'à épaississement du mélange.

- Incorporer le mélange de miel aux ingrédients secs et presser le mélange dans le moule. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres santé au muesli

Temps de cuisson: 5 minutes

Portions: 12 à 16



- 1/4 tasse (60 ml) de graines de sésame
- 1 tasse (250 ml) de muesli
- 3 tasses (750 ml) de riz soufflé (de type *Rice Krispies*)
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
- 1/4 tasse (60 ml) de graines de tournesol
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1/3 tasse (75 ml) de miel
- 1/3 tasse (75 ml) de beurre d'arachide
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade

- Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).
- Déposer les graines de sésame sur une plaque allant au four. Faire dorer au four à 350°F (180°C) environ 5 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.



Barres Nanaimo (à gauche), barres au chocolat et à la menthe (à droite)

Barres aux fruits, au miel et à l'avoine (à droite), barres santé au muesli (à gauche)

• Dans un bol, mélanger le muesli, le riz soufflé, la noix de coco, les graines de tournesol et les graines de sésame grillées. Dans une casserole, mélanger le beurre, le miel, le beurre d'arachide et la cassonade. Remuer sans arrêt sur le feu, jusqu'à consistance lisse et homogène. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant 5 minutes, sans remuer. Incorporer aux ingrédients secs. Presser le mélange dans le moule. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres aux dattes

Temps de cuisson: 5 minutes

Portions: 12 à 16



- 1 1/2 tasse (375 ml) de dattes hachées
 - 1/4 tasse (60 ml) de beurre
 - 1/2 tasse (125 ml) de sucre
 - 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
 - 1/2 tasse (125 ml) de noix de coco râpée
 - 2 tasses (500 ml) de riz soufflé (de type *Rice Krispies*)
 - 1/2 tasse (125 ml) d'arachides non salées grillées et hachées
- Glaçage au citron*
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
 - 1 c. à thé (5 ml) de beurre mou
 - 2 c. à table (30 ml) de jus de citron

• Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).
• Dans une casserole, mélanger les dattes, le beurre, le sucre et le jus de citron. Remuer sans arrêt à feu moyen jusqu'à ce que ce soit lisse et pulpeux, soit environ 5 minutes. Retirer du feu et incorporer la noix de coco, le riz

soufflé et les arachides. Presser le mélange dans le moule.

• **Glaçage** - Au bain-marie, mélanger le sucre à glacer tamisé et le beurre. Ajouter suffisamment de jus de citron pour obtenir une pâte ferme. Remuer au-dessus de l'eau très chaude jusqu'à ce que le glaçage soit facile à tartiner. Couvrir le glaçage sur la préparation aux dattes. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres croquantes au caramel et aux noix

Temps de cuisson: 5 minutes

Portions: 16



- 3 tasses (750 ml) de riz soufflé (de type *Rice Krispies*)
- 1/4 tasse (60 ml) de noix de cajou non salées grillées et hachées
- 1/4 tasse (60 ml) de noix du Brésil hachées
- 1/4 tasse (60 ml) de noisettes grillées et hachées
- 1/4 tasse (60 ml) de noix de macadam hachées
- 1/2 livre (250 g) de carrés de caramel mou
- 2 tasses (500 ml) de mini guimauves blanches
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 oz (30 g) de chocolat mi-sucré (1 carré) (facultatif)

• Beurrer un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
• Déposer le riz soufflé et les noix sur une plaque allant au four. Faire griller au four à 350°F (180°C) jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Au bain-marie, mélanger les caramels, les guimauves et le beurre. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que ce mélange soit lisse. Incorporer au mélange de noix et bien mélanger. Presser rapidement

dans le moule. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

• Fondre le chocolat au bain-marie et laisser tiédir. Décorer les barres de chocolat, si désiré.

Barres Nanaimo

Temps de cuisson: -

Portions: 16



- 3/4 tasse (180 ml) de beurre
- 3 1/2 oz (100 g) de chocolat mi-sucré, haché (3 1/2 carrés)

- 1 oeuf, légèrement battu
- 2 tasses (500 ml) de chapelure de biscuits Graham

- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
- 2/3 tasse (150 ml) de pacanes hachées finement

Garniture

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
- 2 c. à table (30 ml) de préparation pour crème anglaise
- 1/4 tasse (60 ml) de lait
- 1 oz (30 g) de chocolat mi-sucré, haché (1 carré)

• Beurrer un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
• Au bain-marie, fondre le beurre et le chocolat. Retirer du feu. Laisser refroidir 5 minutes, puis ajouter l'oeuf. Dans un bol, mélanger la chapelure de biscuits, la noix de coco et les pacanes. Incorporer le mélange de chocolat. Presser le mélange dans le moule.

- **Garniture** - Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille au batteur électrique. Ajouter graduellement le sucre à glacer, la préparation pour crème anglaise tamisée et le lait. Étendre sur le mélange au chocolat. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme.
- Fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir. Décorer le dessus des barres de chocolat. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Cuisi•Note

La préparation pour crème anglaise est une poudre blanche, semblable à la fécule de maïs. Elle sert d'agent liant ou de base pour préparer une crème anglaise. Elle est vendue dans les épiceries, généralement avec les puddings instantanés.

Barres croquantes au chocolat

Temps de cuisson: -
Portions: 12 à 16



4 barres de chocolat Mars de 50 g, hachées
6 c. à table (90 ml) de beurre
3 tasses (750 ml) de riz soufflé (de type Rice Krispies)

Garniture

6 1/2 oz (200 g) de chocolat sucré ou mi-sucré, haché (6 1/2 carrés)

- Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans une casserole, fondre les barres de chocolat et le beurre. Remuer sans arrêt à feu doux jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer le

riz soufflé. Presser le mélange dans le moule.

- **Garniture** - Fondre le chocolat au bain-marie. Remuer jusqu'à ce que ce soit lisse. Étendre sur la préparation. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres parisiennes

Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 16



1 1/2 tasse (375 ml) de farine
1/2 c. à thé (2 ml) de poudre à pâte
1/2 tasse (125 ml) de beurre froid en morceaux

1 oeuf, légèrement battu
1 c. à table (15 ml) d'eau
2 blancs d'oeufs
1/2 tasse (125 ml) de sucre
2 c. à table (30 ml) de confiture aux fraises

1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
1 tasse (250 ml) de gâteau blanc émietté
Colorant alimentaire rouge

Glaçage au café

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre à glacer
1 c. à thé (5 ml) de beurre mou
1 c. à table (15 ml) de lait très chaud
1 c. à table (15 ml) de café instantané
1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble hachées
1/2 tasse (125 ml) de cerises confites hachées



Barres aux dattes (à l'arrière gauche), barres croquantes au caramel et aux noix (à l'arrière droite) et barres croquantes au chocolat (devant)

Gâteaux et Carrés

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
- Dans un bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Ajouter le beurre et le couper dans la préparation avec un coupe-pâte au deux couteaux. Ajouter l'œuf et suffisamment d'eau pour obtenir une pâte ferme. Presser dans le moule.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Ajouter graduellement le sucre en battant. Incorporer la confiture, la noix de coco, le gâteau émietté et un peu de colorant alimentaire rouge, si désiré. Étendre le mélange dans le moule, sur la croûte. Cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule.
- **Glacage** Au bain-marie, tamiser le sucre à glacer. Ajouter le beurre et le mélange de lait et de café. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que ce soit facile à étendre. Étendre sur la préparation refroidie. Couvrir de noix de Grenoble et de cerises.

Carrés au chocolat et au caramel

Temps de cuisson: 20 minutes

Portions: 12 à 16



- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à table (15 ml) de cacao
- 1/3 tasse (75 ml) de sucre
- 1/3 tasse (75 ml) de noix de coco râpée
- 3/4 tasse (180 ml) de beurre, fondu

Garniture

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre

- 1/3 tasse (75 ml) de sirop de maïs incolore
- 1/3 tasse (75 ml) d'eau
- 1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré
- 3/4 tasse (180 ml) de noix de Grenoble hachées
- 10 oz (300 g) de chocolat mi-sucré, haché (10 carrés)

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule de 11 x 7 po (28 x 18 cm).
- Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le cacao. Ajouter le sucre, la noix de coco et le beurre et mélanger. Presser le mélange dans le moule. Cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir 5 minutes avant d'ajouter la garniture.
- **Garniture** - Dans une casserole, mélanger le sucre, le beurre, le sirop de maïs, l'eau et le lait concentré sucré. Remuer sans arrêt à feu moyen jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition et laisser bouillir 10 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que ce soit de couleur caramel. Étendre sur la croûte. Saupoudrer de noix de Grenoble et laisser refroidir à la température ambiante.
- Fondre le chocolat au bain-marie et laisser tiédir. Couvrir de chocolat fondu. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, puis couper en morceaux.

Barres éclair aux brisures de chocolat

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 12



- 6 c. à table (90 ml) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 ml) de chapelure de biscuits Graham
- 1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré
- 1 tasse (250 ml) de brisures

- de chocolat
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
- 1 tasse (250 ml) de noix mélangées hachées

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, mélanger le beurre fondu et la chapelure. Étendre au fond du moule. Mélanger le lait concentré sucré avec le reste des ingrédients. Verser dans le moule. Cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de couper en morceaux. Conserver au réfrigérateur.

Barres chocolatées

Temps de cuisson: 40 minutes

Portions: 12



- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1/3 tasse (75 ml) de cassonade
- 6 c. à table (90 ml) de beurre froid en morceaux

Garniture

- 1/2 tasse (125 ml) de boules de lait malté, en morceaux
- 2 c. à table (30 ml) de farine
- 2 c. à thé (10 ml) de chocolat instantané en poudre
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 1/3 tasse (75 ml) de noix de coco râpée
- 1/3 tasse (75 ml) d'amandes blanchies hachées
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

Glacage

- 1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
- 2 c. à thé (10 ml) de chocolat instantané en poudre
- 1/2 c. à thé (2 ml) de café instantané

1 c. à table (15 ml) d'eau très chaude

1 c. à thé (5 ml) de beurre mou

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).
- Dans un bol, tamiser la farine. Ajouter la cassonade et y couper le beurre avec un coupe-pâte ou deux couteaux. Presser le mélange dans le moule. Cuire au four 15 minutes.
- **Garniture** - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture. Étendre sur la base. Cuire au four 25 minutes et laisser refroidir dans le moule.
- **Glaçage** - Batta tous les ingrédients jusqu'à ce que ce soit facile à tartiner. Lorsque la préparation est refroidie, glacer. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en morceaux.



Barres éclair aux brisures de chocolat (assiette de droite, tout autour), barres chocolatées (assiette de droite, au centre), barres au caramel et à la noix de coco (assiette du centre) et carrés au chocolat et au caramel (devant)

Barres au caramel et à la noix de coco

Temps de cuisson: 35 minutes

Portions: 12 à 16



- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu

Garniture

- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée
- 3/4 tasse (180 ml) de cassonade, bien tassée
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).

• Dans un bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Ajouter la noix de coco et le sucre. Incorporer le beurre fondu. Presser le mélange dans le moule. Cuire au four 15 minutes.

- **Garniture** - Dans un bol, bien mélanger les oeufs et l'essence de vanille. Ajouter la noix de coco, la cassonade et les noix. Étendre sur la préparation précédente. Cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de couper en morceaux.

Brownies

Temps de cuisson: 35 minutes

Portions: 12 à 16



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 6 oz (185 g) de chocolat mi-sucré, haché (6 carrés)
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille
- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées

Glaçage

- 3 1/2 oz (100 g) de chocolat mi-sucré, haché (3 1/2 carrés)
- 1/4 tasse (60 ml) de crème sure

Gâteaux et Carrés

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).
- Au bain-marie, fondre le beurre et le chocolat. Transférer le mélange dans un grand bol. Ajouter le sucre, l'essence de vanille, les oeufs, la farine tamisée et les pacanes. Verser dans le moule. Cuire au four 35 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Démouler.
- **Glacage** - Fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer la crème sure et remuer sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étendre sur les brownies. Réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit pris, puis couper en morceaux. Conserver au réfrigérateur.

Délices au carré

Faites des réserves de carrés et de barres pour avoir toujours un bon goûter sous la main. Faites-les congeler dans un contenant en plastique hermétique, en prenant soin de séparer les étages par un papier ciré. Les barres et les carrés se conserveront jusqu'à deux mois au congélateur. Les jeunes affamés trouveront en ces carrés matière à se régaler.

Brownies au fromage

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 12 à 16



- 6 oz (185 g) de chocolat mi-sucré, haché (6 carrés)
- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 2 oeufs
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 3/4 tasse (180 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

- Quelques gouttes d'essence d'amande
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble

Garniture

- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

- 3/4 tasse (180 ml) de fromage ricotta
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 ml) de farine

- Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm).



Brownies (en haut) et brownies au fromage (en bas)

• **Garniture** - Dans un bol, battre le beurre, l'essence de vanille et le fromage au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter le sucre, en battant. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer la farine.

• Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser tiédir. Ne pas laisser prendre. Dans un bol, battre les oeufs au batteur électrique. Ajouter le sucre graduellement, en battant, jusqu'à sa dissolution. Incorporer la farine et la poudre à pâte tamisées ensemble, l'essence d'amande et le chocolat fondu. Verser la moitié dans le moule. Couvrir de la garniture puis du reste du mélange de chocolat. Passer un couteau en zigzag dans le mélange pour obtenir un effet marbré. Sautourer de noix. Cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de couper. Conserver au réfrigérateur.

Barres aux pommes glacées au caramel

Temps de cuisson: 25 à 30 minutes

Portions: 12 à 16



1/2 tasse (125 ml) de raisins secs

1 c. à table (15 ml) de café instantané

1/2 tasse (125 ml) d'eau

6 c. à table (90 ml) de beurre mou

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

1 tasse (250 ml) de cassonade, bien tassée

1 oeuf

1 1/2 tasse (375 ml) de farine

1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle

mouler

1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude

1 pomme verte, pelée et râpée

Glaçage

2 c. à table (30 ml) de cassonade

2 c. à table (30 ml) de beurre

1 c. à table (15 ml) de lait

1 tasse (250 ml) de sucre à glacer

1/3 tasse (75 ml) de noix de Grenoble hachées

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser de papier ciré un moule carré de 8 po (20 cm).

• Dans une casserole, mélanger les raisins, le café et l'eau. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec l'essence de vanille et la cassonade au batteur électrique.

Ajouter l'oeuf en battant jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le mélange de raisins, en deux temps. Incorporer la pomme râpée.

• Verser dans le moule. Cuire au four de 25 à 30 minutes. Laisser refroidir.

• **Glaçage** - Dans une casserole, mélanger la cassonade, le beurre et le lait. Remuer sans arrêt sur le feu jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer graduellement le sucre à glacer tamisé. Glacer la préparation refroidie. Sautourer de noix de Grenoble et laisser refroidir dans le moule avant de couper en morceaux.

Barres au fromage et aux pommes

Temps de cuisson: 30 minutes

Portions: 12 à 16



1/2 tasse (125 ml) de beurre

mou

2 c. à table (30 ml) de sucre à glacer

1 3/4 tasse (430 ml) de farine

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1/2 livre (250 g) de fromage à la crème

1/2 tasse (125 ml) de sucre

2 c. à table (30 ml) de jus de citron

2 pommes, pelées et râpées

1 c. à table (15 ml) de sucre supplémentaire

• Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule rectangulaire de 11 x 7 po (28 x 18 cm).

• Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre à glacer au batteur électrique. Incorporer la farine et la poudre à pâte tamisées, en deux temps. Pétrir la pâte rapidement et doucement sur une surface légèrement enfarinée, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Étendre 2/3 de la pâte dans le fond du moule. Envelopper le reste de la pâte dans une pellicule de plastique. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

• Dans un bol, battre le fromage à la crème au batteur électrique, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre et le jus de citron en battant. Étendre dans le moule. Couvrir de pommes. Râper le reste de la pâte grossièrement et sautourer sur les pommes.

Sautourer le sucre supplémentaire.
• Cuire au four 10 minutes. Réduire la température du four à 300°F (150°C) et poursuivre la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir dans le moule avant de couper en morceaux.

INDEX

Barres et carrés

<i>Barres au caramel et à la noix de coco</i>	58
<i>Barres au chocolat et à la menthe</i>	55
<i>Barres au fromage et aux pommes</i>	61
<i>Barres aux dattes</i>	56
<i>Barres aux fruits au miel et à l'avoine</i>	55
<i>Barres aux pommes glacées au caramel</i>	61
<i>Barres chocolatées</i>	58
<i>Barres croquantes au caramel et aux noix</i>	56
<i>Barres croquantes au chocolat</i>	57
<i>Barres éclair aux brisures de chocolat</i>	58
<i>Barres Nanaimo</i>	56
<i>Barres parisiennes</i>	57
<i>Barres santé au muesli</i>	55
<i>Brownies</i>	59
<i>Brownies au fromage</i>	60
<i>Carrés au chocolat et au caramel</i>	58

Gâteaux

<i>Gâteau à l'ananas et sa garniture croquante</i>	40
<i>Gâteau à l'orange</i>	22
<i>Gâteau à l'orange et au yogourt</i>	52
<i>Gâteau à l'orange et aux dattes</i>	50
<i>Gâteau à la cannelle</i>	47
<i>Gâteau à la citrouille</i>	19
<i>Gâteau à la citrouille et aux dattes</i>	26
<i>Gâteau à la crème sure et au gingembre</i>	31
<i>Gâteau à la crème sure et aux épices</i>	32
<i>Gâteau à la crème sure et aux pacanes</i>	33
<i>Gâteau à la noix de coco</i>	20
<i>Gâteau à la noix de coco et aux ananas</i>	35
<i>Gâteau à la noix de coco et son, glaçage au caramel</i>	34
<i>Gâteau au babeurre et à la lime</i>	19
<i>Gâteau au beurre</i>	23
<i>Gâteau au beurre aux pommes</i>	50
<i>Gâteau au beurre de base</i>	50
<i>Gâteau au beurre louisianois</i>	51
<i>Gâteau au café</i>	22
<i>Gâteau au caramel et aux noix</i>	40
<i>Gâteau au chocolat à la mode d'antan</i>	23
<i>Gâteau au chocolat et à la menthe</i>	12
<i>Gâteau au chocolat et au beurre d'arachide</i>	9
<i>Gâteau au chocolat et aux quinauvas</i>	9
<i>Gâteau au chocolat et aux noix</i>	6
<i>Gâteau au chocolat meringué</i>	37
<i>Gâteau au chocolat Mississippi</i>	3
<i>Gâteau aux bananes et à la noix de coco</i>	42

<i>Gâteau aux bananes et au gingembre</i>	44
<i>Gâteau aux bananes et au yogourt</i>	42
<i>Gâteau aux bananes et aux ananas</i>	44
<i>Gâteau aux bananes glaçage au caramel</i>	43
<i>Gâteau aux bananes glacé au chocolat</i>	45
<i>Gâteau aux carottes classique</i>	26
<i>Gâteau aux carottes et à l'orange</i>	28
<i>Gâteau aux carottes et aux amandes</i>	29
<i>Gâteau aux carottes glacé au fromage à la crème parfumé</i>	28
<i>Gâteau aux courgettes et au chocolat</i>	8
<i>Gâteau aux pommes et aux amandes</i>	37
<i>Gâteau aux pommes et aux dattes</i>	51
<i>Gâteau aux pommes et aux noisettes</i>	53
<i>Gâteau aux raisins aux noix et à l'orange</i>	52
<i>Gâteau chocolaté à la citrouille et à l'orange</i>	25
<i>Gâteau chocolaté aux abricots</i>	4
<i>Gâteau citronné à la crème sure</i>	31
<i>Gâteau citronné aux abricots</i>	51
<i>Gâteau classique au chocolat</i>	9
<i>Gâteau décadent</i>	12
<i>Gâteau éponge de base</i>	15
<i>Gâteau et sa garniture à la cannelle</i>	38
<i>Gâteau express au chocolat</i>	23
<i>Gâteau fudge moka</i>	3
<i>Gâteau macaron</i>	35
<i>Gâteau marbré</i>	5
<i>Gâteau marbré choco-orange</i>	5
<i>Gâteau moka aux amandes</i>	6
<i>Gâteau moka aux noix de Grenoble</i>	10
<i>Gâteau renversé aux abricots</i>	40
<i>Gâteau roulé aux épices</i>	16
<i>Gâteau roulé de base</i>	16
<i>Gâteau suprême aux abricots</i>	11
<i>Gâteau tutti frutti</i>	47
<i>Le Super Gâteau aux pommes</i>	53
<i>Petits gâteaux au beurre</i>	50

Pains sucrés

<i>Pain à la citrouille et à la cannelle</i>	25
<i>Pain aux bananes et aux noix</i>	44
<i>Pain aux carottes et aux noix</i>	28
<i>Pain aux dattes et aux ananas</i>	48
<i>Pain aux pommes et aux abricots</i>	48
<i>Pain santé aux bananes</i>	44

Tartes sucrées

<i>Torte aux abricots</i>	48
---------------------------	----

Mes notes personnelles

Cratère sur pied

fondre beurre, ajouter ail, ~~oignon~~
sans brûler, Ajouter farine
mélanger en boule, lait et
bouillon poulet.

Retiré du feu, ajouter fromage
raje.

Four 350 + 40-450.

1/4 t Beurre

2 ail - 2 oignon

1/4 t farine

2 t fromage

2 t bouillon poulet

3 t ~~A~~ Poulet - Savon - Porc

1/2 lb. Légume A. root

3 grosse carotte

4 fromage, terre Mence

1/2 t fromage fort

Mes notes personnelles

Dijonaise.

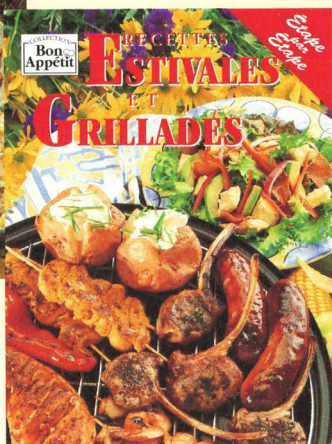
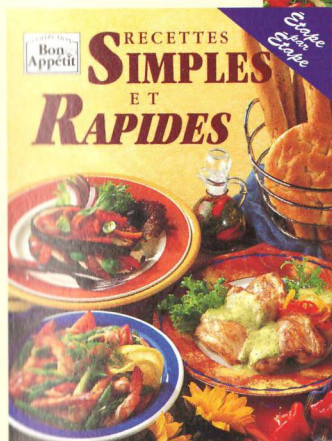
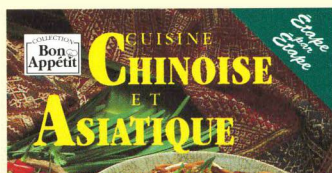
Viande + sauce + légumes

+ Patate + fromage —

NOUVEAU!

COLLECTION
Bon Appétit

Étape
par
Étape



7,95\$
chacun

Collection complète: 19,95\$ toutes taxes incluses

Commandez-les dès maintenant!

PAR LA POSTE:

Établir un chèque à l'ordre de:
COLLECTION BON APPÉTIT
Succursale postale 1200
Montréal QC H2T 3B1

PAR TÉLÉPHONE:

En utilisant votre carte de crédit:
De Montréal: (514) 849-3322
De l'extérieur: 1-800-265-5877
(sur semaine de 10h à 12h et de 14h à 16h).

Gâteaux et Carrés



Quelques qualificatifs pour décrire le mini-livre *Gâteaux & Carrés*: moelleux, somptueux, délectables, savoureux, chocolâtés, veloutés, nutritifs, bons au goût et bons pour vous!

Nous vous proposons une gamme impressionnante de gâteaux et carrés qui sauront vous plaire par leurs formes folles et les saveurs variées: noix, fruits, yogourt, légumes... Nous vous offrons vos recettes préférées, adaptées à la vie et aux goûts d'aujourd'hui, en plus de recettes nouvelles, pour toutes les occasions.

Grâce à nos petits trucs, vous transformerez vos gâteaux et carrés en de véritables douceurs et tentations parfaitement réussies!

Marie-Josée Claudette

