



GATEAUX DE VOYAGE COMME A ST BONNET LE FROID



Minis cakes façon « Petite fleur de St Bonnet »

Quantités pour 2 cakes moyens et 4 petits.

L'insert : 200g de myrtilles ou de framboises surgelées, 160g de nappage blond.

Le biscuit : 250g de poudre d'amande, 250g de sucre glace, 250g d'œufs soit 5 œufs moyens, 15g de miel neutre, 75g de farine, 250g de beurre pommade.

Le décor : sucre glace, myrtilles ou framboises glacées.

L'insert : Lissez le nappage blond, ajoutez les myrtilles congelées, moulez rapidement dans les empreintes flexipan et remettez le tout au congélateur.

L'appareil de base : mélangez au robot style magimix ou plus simplement dans un saladier le sucre glace et la poudre d'amande pour obtenir 500g de tant pour tant. Au robot, mélangez-le à la feuille avec les œufs, le miel, la farine et le beurre très pommade. Mettez une partie de l'appareil au fond des moules à cake, posez au centre l'insert surgelé, recouvrez avec le reste de l'appareil, lissez.

Préchauffez le four à 180°. Répartissez les différents moules sur la plaque de cuisson, recouvrez le tout d'une feuille de papier siliconé ou sulfurisé, posez une autre plaque dessus et enfournez environ 15 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique. Retirez la plaque du dessus, laissez quelques minutes à four éteint. Congelez et démoulez. Poudrez de sucre glace ajoutez les myrtilles ou les framboises glacées en décoration.



GATEAUX DE VOYAGE COMME A ST BONNET LE FROID -SUITE-



Cake aux épices

Pour 4 minis cakes :

1ere préparation : 80g de jaunes d'œufs, soit entre 4 et 5 jaunes, 250g de beurre pommade, 120g de farine, 30g de maïzena, 10g de levure chimique, 200g de sucre blond de canne, 4g de cannelle si possible de Ceylan, 2g de 4 épices.

2ème préparation : 180g de blancs d'œufs, 50g de blond de canne.

Crémez à la feuille le beurre pommade et le sucre. Incorporez les jaunes puis la farine tamisée avec la levure et la maïzena, ajoutez en dernier les épices, arrêtez le robot quand le mélange est homogène.

Montez au bec d'oiseau les blancs en ajoutant le sucre progressivement. Mélangez intimement un petit quart des blancs à l'appareil, puis incorporez le reste délicatement à la maryse.

Remplissez les moules et enfournez à 165°/170° pendant 25 minutes environ. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Poudrez éventuellement de sucre glace et décorez selon vos envies.