



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX



PAIN D'ÉPICE

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 160 g de miel
- 100 g de cassonade
- 80 g de beurre
- 150 ml de jus d'orange
- 3 c. à c. d'épices à pain d'épices
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir le jus d'orange, le beurre et le miel.
Mélanger et laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, 1 pincée de sel et les épices.

Incorporer le mélange précédent complètement refroidi. Mélanger.

Préchauffer le four à 150° chaleur tournante.

Beurrer un moule à cake. Verser la préparation et cuire pendant 1 h. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



CAKE MIEL CITRON THYM

Recette transmise par Madame Charline FONTAINE

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 120 g de miel (3 à 4 c à s bien pleine)
- 60 g de beurre
- Le jus de 2 citrons
- Le zeste de 1 citron
- 1 poignée de thym frais (ou romarin

ou

- Basilic)
- ½ sachet de levure chimique
- ½ c à c de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le beurre.

Hachez finement le thym.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Travaillez les œufs avec le sucre et le miel. Quand la préparation double de volume et devient mousseuse, ajoutez peu à peu la farine, le beurre fondu, le zeste et le jus de citron. Ajoutez le thym et le sel. Mélangez. Incorporez délicatement la levure et le bicarbonate de soude.

Versez la pâte dans le moule et enfournez.

Faites cuire 50 min.

Dégusté au
Jardin lors de
la journée
« porte
ouverte » 2011.



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

PÂTE À STRUDEL

Ingrédients :

- 250 g farine
- 2 jaunes d'œuf (Le deuxième sert à dorer le Strudel)
- sel
- 1/8 l d'eau chaude
- 3 cuillères à soupe d'huile

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits. Y mettre un jaune d'œuf, le sel, l'huile et l'eau. Travailler la pâte pour former une boule, puis terminer de la travailler sur le plan de travail enfariné. Lorsqu'on obtient une boule lisse qui ne colle plus, la laisser reposer avec le saladier posé à l'envers par-dessus 30 mn (elle doit rester au chaud).

Placer un torchon humide sur le plan de travail, un sec par-dessus. Enfariner. Abaisser la pâte sur le torchon, l'étirer avec les mains sans la déchirer. On obtient un rectangle de 50x60 environ. L'abaisse devient transparente, on doit pouvoir lire le journal à travers la pâte. L'enduire de blanc d'œuf ou de beurre fondu pour qu'elle reste souple. Étaler la farce sur la pâte en laissant une bordure de 2 cm tout autour. Enrouler la pâte (comme pour un biscuit roulé) en soulevant le torchon. Placer le Strudel sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Dorer à l'œuf. Enfourner 25 à 30 mn dans un four préchauffé à 225°C.

STRUDEL AUX POMMES

Ingrédients :- Pâte à Strudel (voir la recette)

- 1 kg de pommes
- 100 g de raisins secs trempés dans du rhum ou de l'eau de vie de fruits
- 100 g de sucre
- 100 g de noix grossièrement hachées
- 50 g de chapelure
- 1 à 2 cuillères à café de cannelle
- 30 g de beurre en flocons

Pendant que la pâte repose, peler, vider et couper les pommes en dés, les déposer dans un saladier.

Ajouter tous les autres ingrédients, mélanger délicatement.

Verser ce mélange sur la pâte abaissée, et suivre les instructions de la recette de la pâte à Strudel.

Il existe une infinité de variantes de Strudel : on y met ce que l'on trouve. Je vous donne ici d'autres suggestions :

- **Pommes** (autre version) : 1 kg de pommes, des raisins secs, 1/8 l de crème, zeste et jus de citron, 250 g de fromage blanc.

- **Coings** : 2 kg de coings râpés à la grosse râpe, 200 g de miel, 4 biscottes écrasées.

- **Raisins** : Battre en mousse un jaune d'œuf avec 2 c. s. de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajouter 30 g de noisettes en poudre, 1 C. à café de cannelle, et 20 g de farine. Ajouter ensuite les raisins et le blanc d'œuf battu en neige.

- **Griottes** : 800 g griottes, 100 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de noisettes moulues, 5 biscottes finement écrasées, 20 g de beurre en flocon, 250 g de crème fraîche.

On peut également en faire aux poires, avec du miel ... A vous d'innover



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

BISCUITS FANTÔMES

- Ingrédients :
- 125 g de farine
 - 3 blancs d'œuf
 - 120 g de sucre glace
 - 75 g de beurre
 - mini smarties

Mélanger les blancs d'œufs dans un saladier avec le sucre glace. Ajouter la farine au mélange, puis le beurre fondu. Sur une plaque antiadhésive allant au four ou sur du papier sulfurisé, faire des petits pâtons en forme de fantômes. Placer les mini-smarties pour faire les yeux des fantômes. Faire cuire au four une dizaine de minutes à 180°C (thermostat 6).

GÂTEAU 5 4 3 2 1

Recette idéale pour apprendre les tables de multiplication aux enfants !

- Ingrédients :
- 5 cuillères à soupe de farine
 - 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
 - 3 cuillères à soupe de crème fraîche
 - 2 cuillères à soupe d'huile
 - 1 œuf entier
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - ½ paquet de levure chimique (pour 3 œufs)
 - Quelques fruits : pommes, poires, prunes, mirabelles, abricots, pêches...

Préchauffer le four sur moyen (th. 4-5).

Mélanger le tout bien intimement. Verser dans un moule beurré, coupé les fruits en lamelles, les poser ensuite sur la préparation. Cuire pendant 20 mn.

Pour une tarte, il faut multiplier les proportions par 3.

En hiver, je remplace les fruits par des noisettes râpées et du miel. C'est délicieux !

CAKE MOELLEUX POMMES COURGETTES

Recette transmise par Madame Charline FONTAINE

- Ingrédients :
- 200 g de farine
 - 3 œufs
 - 180 g de cassonade
 - 10 cl d'huile végétale
 - 100 g de pommes râpées
 - 2 c à s de cacao en poudre
 - 50 g de chocolat noir
 - 1 poignée de cerneaux de noix hachés
 - ½ sachet de levure chimique
 - ½ c à c de bicarbonate de soude
 - 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).

Râper les pommes grossièrement et les courgettes finement.

Cassez le chocolat en petit morceaux.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Dans un grand saladier, battez légèrement les œufs avec la cassonade et l'huile. Ajoutez progressivement les courgettes et les pommes, le chocolat, le cacao, les noix, la farine et le sel. Mélanger sans lisser complètement la pâte. Incorporer délicatement la levure et le bicarbonate de soude.

Versez la pâte dans le moule et enfourner aussitôt.

Faire cuire 40 min

Dégusté au
Jardin lors de
la journée
« porte
ouverte » 2011.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



GÂTEAUX

GÂTEAU CHOCOLAT COURGETTES

Recette transmises par Madame Frédérique PONT

Ingrédients :

- 110g de beurre à température ambiante
- + 1 noix pour le moule
- 240g de farine
- 3 œufs
- 60g de poudre de cacao non sucrée
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de sel fin
- 180 g de sucre bio non raffiné
- 1/2 c à café vanille en poudre
- un peu de café moulu
- 350g de courgettes râpées
- 160g de pépites de chocolat noir (ou de chocolat noir grossièrement haché)
- sucre glace ou chocolat noir (facultatif)

Dégusté au
Jardin lors de
la journée
« porte
ouverte » 2011.

Préchauffez le four à th 6 (180°) et beurrez un moule à gâteau à fond amovible de 25 cm de diamètre.

Dans un saladier mélangez la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la levure et le sel.

Mettez le beurre et le sucre dans le bol du robot et mixez pour obtenir un mélange crémeux (vous pouvez travailler à la main armé d'une bonne spatule). Ajoutez la vanille, le café et les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ingrédient.

Réservez un tiers du mélange à la farine et ajoutez le reste à la préparation aux œufs. Ne travaillez pas trop la pâte. Elle sera assez épaisse.

Incorporez les courgettes et les pépites de chocolat dans le mélange à la farine réservé et remuez pour bien les enrober. Ajoutez le tout dans la pâte et mélangez sans excès avec une cuillère en bois.

Versez cet appareil dans le moule et lissez la surface à la spatule.

Enfournez 40 à 50 mn. La pointe d'un couteau planté au centre doit ressortir sèche. Mettez à refroidir 10mn sur une grille.

Démoulez, laissez refroidir complètement et servez à température ambiante saupoudré de sucre glace, nappé de chocolat fondu ou décoré de quelques tranches de courgettes (que vous n'êtes toutefois pas obligé de manger).



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



GÂTEAUX

CAKE CAROTTES NOIX

Recette transmise par Madame Charline FONTAINE

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 125 g de sucre brun
- 125 g de beurre
- 250 g de carottes
- 2 poignées de cerneaux de noix
- ½ c à c de cannelle moulue
- ½ sachet de levure chimique
- ½ c à c de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Dégusté au
Jardin lors de
la journée
« porte
ouverte » 2011.

Préchauffer four à 180C (th.6).

Épluchez et râpez finement les carottes.

Hachez grossièrement les noix.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Travaillez les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajoutez peu à peu la farine et le beurre fondu.

Incorporez ensuite les carottes, les noix, la cannelle et le sel. Mélangez sans lisser complètement la pâte. Incorporez délicatement la levure et le bicarbonate de soude.

Versez la pâte dans le moule et enfournez aussitôt.

Faire cuire 40 min.

CAKE AU ROMARIN

Recette transmise par Madame Charline FONTAINE

Ingrédients :

- 100 g de farine complète
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 170 g de sucre
- 12 cl d'huile d'olive
- 3 branches de romarin
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Dégusté au
Jardin lors de
la journée
« porte
ouverte » 2011.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Effeuillez le romarin et hachez-le grossièrement.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Battez légèrement les œufs avec le sucre et l'huile d'olive. Ajoutez progressivement les deux farines, le romarin et le sel. Mélangez sans lisser complètement la pâte. Incorporez délicatement la levure puis versez la pâte dans le moule et enfournez.

Faire cuire 40 min.



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

GÂTEAU DE CAROTTES

Recette transmise par Monsieur Philippe ALLIROL

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 350 g de sucre de canne
- 1 + ½ tasse d'huile
- 4 œufs
- 2 c à café de cannelle
- 2 c à café de bicarbonate de soude
- 1 c à café de sel
- 3 + ½ tasses de carottes râpées
- 200 g de noix broyées
- 100 g de raisins secs et /ou de dattes

Déposez tous les ingrédients ensemble dans un grand bol et mélangez avec une spatule en bois bien solide. La pâte obtenue est collante et difficile à remuer, mais ne vous y arrêtez pas.

Faites cuire à four chaud dans un grand moule huilé et fariné, entre 45 et 60 minutes.

Voir se transformer cette mélasse en gâteau appétissant, fleurant bon la cannelle et d'un joli ton orangé, est toujours une surprise.

Si vous savez résister, mettez-le au réfrigérateur et attendez deux jours avant de le manger, pour permettre aux saveurs de s'exalter.

CAKE À LA POMME ET À LA SUCRINE DU BERRY

Ingrédients :

- 3 œufs,
- 170g de sucre,
- 200g de farine,
- 1/2 sachet de levure,
- 120g de beurre,
- 120g de sucrine du Berry,
- 200g de pommes,
- Une cuillère à café de cannelle

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir.

Épluchez et râpez les pommes et la courge avec une grosse râpe.

Farinez-les un peu.

Au robot, mélangez les œufs et le sucre, puis le beurre fondu, enfin la farine tamisée, la cannelle et la levure. Ajoutez les pommes et la sucrine du Berry. Mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et faites cuire 40 minutes.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



GÂTEAUX

TARTE MARBRÉE POTIRON-CHOCOLAT

Ingrédients :

- 900 g potiron
- 400 g pâte brisée
- 35 cl jus d'orange frais
- 20 cl jus de citron frais
- 8 cuillères à soupe sucre roux
- 3 œufs
- 100 g chocolat à cuire.

Peler, émincer le potiron. Le mettre à cuire sur feux doux avec les jus de fruits. Lorsqu'il commence à se réduire en purée, ajouter le sucre roux.

Pendant ce temps, étaler la pâte dans un moule à tarte à bords hauts beurré et piquer le fond. Cuire au four (th.7) 10 minutes environ.

Mélanger les œufs à la purée potiron-agrumes refroidie. Verser sur le fond de tarte cuit. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le faire couler sur la tarte en décrivant des zigzags. Faire cuire environ 45 minutes au four (th.7). Déguster froid.

MADELEINES DE MÉMÉ

Ingrédients :

- 6 œufs
- 260 g de sucre
- 2 c. à s. de miel
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- une pincée de sel
- 200 g de beurre fondu
- le zeste d'un citron ou d'une orange

Préchauffer le four th. 7 à 8. Fouetter les œufs, le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le sel, la levure, le beurre fondu et le zeste de citron ou d'orange.

Bien mélanger.

Beurrer et fariner légèrement les moules à madeleines. Les remplir à moitié avec la préparation. Enfourner jusqu'à ce que les madeleines soient dorées, soit environ 7 à 10 minutes.

La recette donne environ 50 madeleines.



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

BISCUIT ANGLAIS

Ingrédients :

- 3 tasses de carottes râpées finement
- 275 g de farine
- 300 g de cassonade
- ½ sachet de levure en poudre
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de gingembre
- quelques râpures de noix de muscade
- 1 dl de lait
- 2 dl d'huile
- 60 g de beurre
- 4 œufs
- 100 g de raisins secs
- 40 g de noix hachées

Dans une terrine, mélanger d'abord tous les ingrédients secs qui entrent dans la préparation : farine, cassonade, levure, sel, épices. Ajouter alors le lait, l'huile, le beurre fondu, les œufs. Bien mélanger. Terminer en incorporant raisins, noix et carottes. Verser dans un moule à manqué, préalablement beurré et fariné. Faire cuire au four, th. 5, 200°C durant environ 1 heure.

Ce délicieux biscuit se conserve bien et reste frais et moelleux pendant plusieurs jours.

PÂTE A CHOUX

Recette de Madame GENTHON

Ingrédients :

- ¼ de l'eau + une pincée de sel
- 100 gr de beurre
- 2 morceaux de sucre
- 125 gr de farine
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Mettre le beurre coupé en petits morceaux + 2 sucres dans l'eau salée et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, ôter du feu et rajouter d'un coup la farine. Bien mélanger.

Remettre sur feu très doux et sécher la pâte en remuant.

Ôter du feu et ajouter les œufs un à un en mélangeant énergiquement à chaque fois.

Faire des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix avec deux petites cuillères et déposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

Faire cuire doucement à 160-180 °C jusqu'à ce que les choux soient bien dorés et gonflés. Sortir alors du four, laisser refroidir et garnir de crème (chantilly ou pâtissière ou les deux) et mettre au frais en attendant de les dévorer.

CRÈME PÂTISSÈRE

Ingrédients :

- 75 cl de lait
- 6 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
- 75 g de farine (pour épaissir)

Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé (ou une gousse de vanille).

Pendant ce temps, battez le sucre en poudre, les jaunes d'œufs et l'œuf jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.

Rajoutez la farine et mélangez encore.

Verser le lait bouillant dans le mélange en plusieurs fois (2 ou 3) et en mélangeant bien.

Remettez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux.

C'est prêt ! Il ne reste plus qu'à faire refroidir !

Cette crème peut servir à fourrer les choux à la crème



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

GRANOLA

Ingrédients :

- 3 tasses de flocons mélangés
- 1 t. de farine (facultatif, selon consistance)
- ½ tasse d'huile
- ½ tasse de sucre ou de miel
- ½ t. de noix de coco râpée ou de graines de sésame
- sel, noix ou noisettes hachés

Mélanger les ingrédients secs. Ajouter l'huile et le miel. Bien mélanger. Étaler sur une plaque allant au four et enfourner TH. 5.

Remuer le mélange de temps en temps. Lorsque les flocons sont légèrement dorés et sentent bon, c'est cuit.

Ce mélange est un délice, saupoudré sur une compote de fruit ou sur du fromage blanc.

Il se conserve très bien dans des bocaux en verre : on peut donc en préparer de grandes quantités à l'avance.

BETTELMANN LUDO

Recette transmise par Monsieur WEIL

Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 verre à moutarde de sucre
- ½ verre à moutarde d'huile de tournesol
- 1 verre de noix (ou noisettes) moulues
- 2 verres de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 tablette de chocolat broyé
- 4 à 5 pommes coupées en petits cubes
- des raisins secs

Préchauffer le four sur Th. 6.

Battre le sucre avec les œufs. Ajouter l'huile, puis le reste des ingrédients en terminant par les pommes et les raisins secs.

Beurrer un moule à gâteau. Étaler la pâte et enfourner environ 45 minutes.

Si vous le désirez, vous pouvez le recouvrir d'un glaçage une fois refroidit.



LES JARDINS DU GIESSEN



GÂTEAUX

GÂTEAU AUX QUETSCHES

Recette autrichienne

Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 300 g de farine
- 300 g de beurre
- 1 kg de quetsches dénoyautées
- 2 c. à s. de sucre glace

Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine et pour finir, les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Beurrez un moule à gâteau. Y verser la pâte. Incrustez les quetsches dans la pâte (ne pas en mettre au centre), saupoudrez de sucre glace pour faire caraméliser. Enfourez 45 minutes à 170°, th. 6-7.

Variante : selon les saisons, vous pouvez mettre d'autres fruits.

BETTELMANN AUX FRUITS

Ingrédients :

- 250 g de pain complet rassis
- 250 g de fruits (des pommes, poires, bananes, raisins secs)
- 2 œufs entiers
- 2 à 3 c. à s. d'huile d'olive
- ¼ l de lait (ou davantage suivant l'âge du pain)
- cannelle, sucre

Couper le pain rassis en petits morceaux. Verser dessus le lait très chaud. Mélanger. Laisser tremper, puis malaxer de façon à former une bouillie épaisse.

Couper les fruits en petits morceaux. Les ajouter au pain. Mélanger. Ajouter les œufs, l'huile, la cannelle. Mélanger. Verser dans un plat en terre, préalablement huilé. La couche de la préparation de doit pas avoir plus de 3 cm d'épaisseur.

Cuire environ ¼ h d'heure à four moyen. Le dessus doit être brun.

Laisser refroidir.

Meilleur le lendemain.

On peut également le saupoudrer de granola.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



GÂTEAUX

Recette

ENTREMETS A L'AMANDE

(Recette transmise par la famille RESTA)

Ingrédients pour environ 5 entremets :

- ½ litre de lait d'avoine
- 2 c. à s. de purée d'amandes complètes
- 4 c. à s. de sirop d'agave
- 1 c. à c. d'Arrow root
- 1 sachet de 4g d'agar agar

Mélanger le lait d'avoine, l'Arrow root, l'agar agar. Mettre sur le feu, ajouter le sirop d'agave et amener jusqu'à légère ébullition. Maintenir ainsi 2 ou 3 minutes. Le mélange va épaissir très légèrement. Verser dans des ramequins individuels et placer au frais 1 ou 2 heures.

FLAN AUX OEUFS

Ingrédients :

- 2 œufs
- ½ l de lait bouillant
- un peu de sucre

Battre les œufs avec le sucre. Tout en remuant, incorporer doucement le lait. Sucre à volonté. Verser dans des ramequins.

Cuire au four au bain-marie, ½ heure environ.

À déguster nature ou napper de caramel.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



GÂTEAUX



Recette



Recette