

Brownie au chocolat et au marc de café

Ingrédients :

150 g de chocolat noir
45 g de marc de café
2 œufs
40 g de farine
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.
Bien mélanger jusqu'à ce que cela soit lisse.
Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre et le marc de café pendant quelques minutes.
Incorporer le chocolat fondu.
Ajouter ensuite la farine.
Incorporer délicatement les blancs en neige.
Verser la pâte dans un plat beurré allant au four.
Enfourner pour 30 minutes à 180°C.
Les bords du gâteau doivent être cuits et le centre rester moelleux.
Laisser refroidir complètement le brownie pendant quelques heures,
avant de couper en carrés car s'il est encore chaud, il risque de se casser en morceaux.
Déguster ce gâteau avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise.

Carrot cake aux épiluchures de carottes

Ingrédients :

200g d' épiluchures de carottes bio
200g de farine semi-complète
100g de cassonade
3 œufs
7cl d'huile de colza (ou 70 g de beurre fondu)
60g de cerneaux de noix
1cuil. à café de gingembre moulu
1cuil. à café de cannelle moulue
1cuil. à café de levure chimique
Pour le décor
15cl de crème fraîche liquide entière
50g de mascarpone
2sachets de sucre vanillé
50g de bâtonnets d'écorce d'orange confite

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Battez les œufs en omelette dans un saladier, puis incorporez la cassonade.
Ajoutez la farine, les épices, l'huile et la levure.
Lavez les épiluchures de carottes, hachez-les. Réservez une poignée de cerneaux de noix et concassez le reste.
Ajoutez-les dans le saladier.
Versez la pâte dans un moule à cake de 24 cm et enfournez pour 35 à 40 min.
Mélangez dans un bol la crème très froide avec le mascarpone et le sucre vanillé. Fouettez en chantilly et réservez au réfrigérateur.
Démoulez le Carrot cake et laissez-le refroidir.
Étalez la chantilly sur le dessus du cake à l'aide d'une spatule souple. Décorez de cerneaux de noix et de bâtonnets d'écorce d'orange confite.

Chips d'épiluchures

Ingrédients :

Epiluchures bio
(carottes, pommes de terre,
betteraves...)

Huile d'olive

Sel, poivre

1. Lavez les épiluchures et déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier sulfurisé.

2. Badigeonnez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de poivre. Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C en surveillant bien la cuisson.

Crackers aux fanes

Ingrédients :

Pour 50 crackers aux fanes :

1 bol de fanes de légumes ou reste d'herbes fraîches (carotte, radis, fenouil, etc...)
130 g de farine de maïs
160 g de farine de blé
80 g de parmesan râpé
15 cl de lait
10 cl d'huile d'olive
3 c. à café rases de curry
50 g de mélange de graines (tournesol, lin, courge)
Poivre du moulin

1-Commencez cette **recette de crackers aux fanes** en préchauffant le four à 180 °C (th. 6). Lavez, puis séchez soigneusement les fanes et les herbes. Gardez quelques jolies pluches, puis hachez le reste très finement.

2-Dans un grand saladier, mélangez les farines avec le **curry**, le poivre (quelques tours selon votre goût) et le parmesan. Versez ensuite le lait et l'huile, puis travaillez le tout pour obtenir une pâte bien homogène. Incorporez les graines, puis rassemblez la pâte en boule. Rajoutez un peu de farine si la pâte est trop molle ou détendez-la avec un peu de lait si elle est trop friable.

3-Farinez le plan de travail, puis étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez **les fanes et les herbes hachées**, puis rassemblez la pâte pour former une boule avant de l'étaler à nouveau. Disposez joliment les pluches réservées et donnez un dernier coup de rouleau pour les intégrer à la pâte.

4-Découpez vos crackers selon la forme souhaitée, puis enfournez pour 12 à 17 min (selon l'épaisseur de vos crackers et la texture souhaitée, plus ou moins ferme). Les crackers sont cuits quand leurs contours sont bien dorés et le cœur encore moelleux. Laissez **les crackers** refroidir sur une grille à l'air libre, puis conservez-les dans une boîte en fer jusqu'à la dégustation.

Gâteau de peaux de banane

Ingrédients :

3 peaux de banane
2 oeufs
80 g beurre
100 g sucre
1/2 sachet de levure
50g de pépites de chocolat
180g de farine

1.Lavez, coupez et détaillez en morceau les peau (en enlevant les extrémités)
2. Mettez-les dans le bon d'un robot mixeur et mixez en ajoutant petit à petit du lait (environ une tasse à café) jusqu'à obtenir une pâte relativement homogène.

3. Séparez les jaunes des blancs d'œufs, ajoutez les jaunes dans le mixeur et montez les blancs en neige.

4. Faites fondre 80gr de beurre et ajoutez au mélange

5. Dans un saladier mélangez la farine, la levure, le sucre.

6. Ajoutez le mélange banane / lait / jaune et mélangez.

7. Ajoutez les blancs montés en neige, délicatement.

8. Coupez votre chocolat en pépites et ajoutez à la préparation.

9. Versez dans un moule à cake ou dans des petits moules individuels et enfournez à 180° pendant 25/30mn environ.

Gelée (d'épluchures) de pomme

Ingrédients :

6 pommes bio préalablement lavées, environ 250 g
Eau pour recouvrir les épluchures, environ 75 cl
450 g de sucre
Jus d'un citron

1-Couvrir d'eau les épluchures et trognons. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 minutes. Ne pas couvrir pendant la cuisson.

2-Égoutter les épluchures. Presser pour exprimer un maximum de jus.

3-Mesurer le jus à l'aide d'un verre mesureur. Le mettre dans une casserole assez large pour favoriser l'évaporation au cours de la cuisson Pour 50 cl de jus on ajoute 450 g de sucre.

Mélanger le sucre et le liquide, ajouter le jus de citron.

Porter à ébullition en remuant pour bien dissoudre le sucre.

4-Baisser ensuite le feu et laisser frémir. Laisser cuire pendant 25 minutes.

5-Pendant que la gelée cuit, mettre une assiette au congélateur pour tester si la gelée est bien prise en fin de cuisson. Laver les bocaux et les couvercles et les passer à l'eau bouillante.

6-A l'issue des 25 minutes, vérifier la consistance de la gelée en déposant une goutte sur l'assiette préalablement refroidie au congélateur. Si la goutte se fige – il faut attendre 2 minutes – arrêter la cuisson. Sinon la prolonger jusqu'à atteindre le point de gélification en vérifiant toutes les 5 minutes. Si vous avez un thermomètre à confiture, vous aussi vérifier la température qui doit être aux alentours de 105 à 107°C.

7-Remplir le pot stérilisé de gelée chaude à l'aide d'une louche et d'un entonnoir à confiture. Boucher les pots avec leurs couvercles. Retourner les pots sur le couvercle pour stériliser l'air du bocal jusqu'à complet refroidissement ou au moins 15 minutes.

Pudding au chocolat

Ingrédients :

200 g de chocolat
3 oeufs
200 g sucre
1 litre de lait
Pain sec

1. Coupez le chocolat noir en morceaux et versez-les dans une casserole avec le lait. Placez la casserole sur feu vif et laissez chauffer, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les morceaux de chocolat soient complètement fondus. Une fois que le chocolat est bien fondu, retirez la casserole du feu et laissez intégralement le lait chocolaté refroidir de côté.

2. Quand le lait au chocolat est froid, coupez le pain rassis en morceaux. Déposez les morceaux de pain rassis dans un saladier, puis versez le lait au chocolat froid par dessus. Laissez reposer pendant 20 min minimum à température ambiante ou jusqu'à ce que les morceaux de pain soient mous. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 180°C.

3. Dans un récipient, battez les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mélange pain/lait, puis le sel. Remuez bien à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtenir une préparation bien homogène. Beurrez et farinez un moule à cake ou à manqué, puis versez-y la préparation.

4. Enfourez dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 45 min en vérifiant la cuisson. À la sortie du four, laissez refroidir le pudding sur une grille à température ambiante, puis démoulez-le dans une assiette de service. Servez ce pudding au chocolat froid et accompagnez-le de glace à la vanille ou de crème anglaise

Cake anti-gaspi aux écorces de clémentine

Ingrédients :

200 g de farine
3 œufs
150 g sucre
140 g de lait végétal (ou eau)
15 g de levure chimique
3 à 4 clémentines

1/ Rincez vos clémentines et coupez-les entières, en plusieurs quartiers. Si vous avez des pelures qui traînent, vous pouvez aussi les intégrer, en veillant à les détailler en petits morceaux pour faciliter le travail de votre robot mixeur.

2/ Placez vos morceaux de clémentines dans le bol de votre mixeur ou blender, avec les œufs, le sucre et le lait végétal.

3/ Mixez quelques minutes de sorte à obtenir une texture plus ou moins lisse.

4/ Ajoutez la farine mêlée à la levure et mélangez à la cuillère pour bien incorporer le tout.

5/ Huilez un moule à cake faites cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

6/ Sortez votre cake aux mandarines du four et laissez-le refroidir avant de le démouler. Ajoutez, pour la déco, au sommet de votre gâteau, quelques rondelles de clémentines (ou autre agrume de votre choix) ainsi que leurs feuilles si vous les avez conservées, et dégustez à l'heure du thé (ou du petit-déjeuner) !

Astuces de préparation

Plus vous aurez intégré d'écorces de clémentines à votre recette, plus votre cake sera fort en goût. Libre à vous d'ajuster la quantité de pelures de vos agrumes. Bien sûr, cette recette de cake sucré fonctionne aussi avec des citrons, des oranges, des mandarines ou des pamplemousses. Certaines écorces seront plus amères en bouche, ajustez donc la dose de sucre pour adoucir le goût prononcé du fruit choisi.

Malgré toute sa bonne volonté, votre robot peine à broyer vos écorces ? Ajoutez un peu d'eau au fond du bol pour lui faciliter la tâche !

Vous pourrez également réutiliser les feuilles vertes de vos clémentines (les variétés originaires de Corse sont souvent vendues avec leurs tiges) pour les ajouter au sommet de votre gâteau en guise de déco.

Pudding à la pomme et aux raisins secs

Ingrédients :

200 g de pain rassis
3 oeufs
3 pommes et raisins secs
150 g de sucre
100 g de beurre
750 mL de lait
cannelle

1/ Portez le lait à ébullition et le verser doucement sur le pain émietté

2/ Mélanger les œufs et le sucre

3/ Ecraser le pain à l'aide d'une fourchette puis ajouter le beurre fondu, le mélange œufs/sucre et la cannelle, puis les raisins et les pommes coupées en petits dés

4/ Bien mélanger

5/ Mettre dans un moule à manqué beurré et faire cuire 45 min à 180 °C. Se déguste tiède ou froid.