

CroqueMonsieur Cake

Une copine vient dîner à la maison. Naturellement je demande : « tu veux manger quoi ? » « Oooh j'ai envie de croque monsieur... Non attends, je veux ça ! » Et elle me montre un cake composé de croques-monsieur empilés qui forment un cake. Ce cake a eu un franc succès, voilà comment j'ai fait ☐

Ingrédients pour 5-6 personnes : 6 grandes tranches de pain de mie complet (voire un peu plus) – 1 paquet de fromage à raclette – du beurre demi-sel – 2 tranches de jambon blanc – 2 tranches de jambon fumé – 2 oeufs bio + 2 jaunes – 3CS de crème liquide à 12% – 1/2cc de noix de muscade – poivre noir – 1/2 de piment d'Espelette – 25cl de lait demi-écrémé.

Sortez votre moule à cake (taille standard) et préchauffez votre four à 190°C.

Préparez votre appareil à cake/quiche : Dans une jatte, fouettez les oeufs et les jaunes avec la muscade, le piment et le poivre et un peu de sel.

Puis ajoutez la crème liquide et re-mélangez. Ajoutez enfin le lait et fouettez de nouveau. Réservez.

Beurrez vos tranches de pain de mie et coupez-les en moitié. Mettez une première couche de pain au fond de votre moule. Ajoutez des lamelles de jambon blanc et fumé. Poivrez.

Ajoutez les tranches de fromage à raclette. Terminez la couche par du pain. Répartissez un peu d'appareil à quiche.

Recommencez l'opération jusqu'à remplir le moule à cake (personnellement j'ai fait 3 couches). Terminez le dessus du cake avec des lamelles de fromage à raclette.

Enfournez environ 30-40min dans votre four chaud. Et terminez au grill pour faire gratiner le fromage.

Servez avec une salade verte bien relevée en acidité (pour casser un peu le côté trop lourd du fromage).

Accompagnez avec un vin rouge de type bordeaux.

Cake comté, tomates séchées et romarin

Pratique, simple. Le cake est un star quand il s'agit de manger sur le pouce. Encore mieux, on y met ce que l'on veut ;-)) J'avais cette fois-ci envie de soleil à défaut d'en avoir dehors. Alors du romarin et des tomates séchées s'imposaient !

Pour 24 mini cakes : 250g de farine – 250g de comté – 5/7 tomates séchées – 4 œufs – 1,5 sachet de levure chimique – 10cl d'huile d'avocat – 10cl de lait – du romarin – poivre/sel.

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Réservez.

Râpez votre comté et réservez-le. Coupez les tomates en petits morceaux. Réservez-les.

Dans un grand saladier, battez les œufs en omelette. ajoutez-y l'huile. Battez de nouveau.

Ajoutez à ce mélange la farine. Mélangez bien. Délayez le mélange avec le lait. Versez le fromage et les tomates dans le mélange, ainsi que 2CS de romarin émincé. Salez, poivrez. Incorporez-les à l'aide d'un maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Garnissez vos moules (au besoin, complétés par du papier cuisson ou des caissettes en papier) au 2/3 de la hauteur. Placez un peu de romarin sur le dessus.

Enfournez dans votre four chaud pour 50min. Vérifiez la cuisson avec un pic (il doit ressortir propre).

Laissez refroidir complètement sur un grille.

Vous pouvez les manger accompagnés d'une salade verte bien assaisonnée ou placez-les dans votre lunchbox.

Cupcake Pesto/Citrons

Pour 12 cupcakes :

frosting : 60g de beurre doux pommade – 200g de philadelphia – 1 citron (zeste et jus) – 1/2 citron confit – Sel

cake : 1 petit bocal de pesto – 1 sachet de levure chimique – 200g de farine – 3 oeufs – 5cl de lait – 1 pincée de sel

Pour la partie cake, remplissez votre moule à muffins de caissettes en papier et préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Tout en fouettant, ajoutez au fur et à mesure les oeufs. Délayez ensuite avec le lait. Ajoutez le bocal de pesto et mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Répartissez la pâte dans votre moule et enfournez pendant 20min. Sortez ensuite les cakes laissez tiédir dans le moule et terminez par les faire refroidir sur une grille.

pour le frosting, à l'aide d'un batteur électrique, battez ensemble le beurre mou et le fromage frais. Ajoutez ensuite les zestes du citron et son jus. Salez. Vérifiez si cela ne

manque pas de citron ou de sel et ajustez.

Placez la douille de votre choix (ici en étoile) dans une poche. Garnissez la poche avec le frosting et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles d'air. Gardez au frais.

Retirer la pulpe du citron confit et coupez-en 12 lamelles. Réservez.

Quand les cakes sont froids, dressez le frosting dessus et terminez par un morceau de citron confit. Gardez au froid dans une boîte hermétique.

Clafouti de tomates au thon et sardines

Avant hier soir, je ne savais pas quoi faire... Une boîte de thon au naturel ouverte... Une boîte de sardines à l'huile d'olive ouverte aussi... Des tomates... C'est donc une recette pour accommoder vos restes !

Pour un moule à cake standard : 1/2 boîte de thon au naturel (un moyenne) – 2 sardines à l'huile d'olive – 2 tomates (ou 250g de tomates cerises) – 100g de farine – 4 œufs – 20cl de lait 1/2 écrémé – Sel – Poivre – 70g d'emmental râpé – herbes fraîches (ou de Provence).

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans une jatte, versez votre farine, votre sel, poivre et vos herbes (émincées) ; puis votre lait et vos œufs. Une fois bien mélangé, ajoutez le thon, les sardines et le fromage râpé. Bien mélanger. Chemisez votre moule à cake (cela n'est pas nécessaire si c'est une moule soupe en silicone). Tapissez

de vos tomates coupées en morceaux et ajoutez votre mélange dessus.

Enfournez votre moule à cake pendant 40min. Laissez tiédir dans le moule et laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi le manger chaud ou tiède avec une salade verte bien assaisonnée.

Bonne appétit !