

# CarrotCake au quinoa, crème d'orange et glace noisette

Quand tu déterres une recette qui date un peu mais qui était franchement pas mal. Et que tu te rends compte qu'elle n'est même pas sur ton site ... Du coup, c'est le moment de vous présenter ce petit dessert qui avait fait sensation à l'époque. Sujet d'un concours chez Youmiam. C'est parti, faites chauffer votre four !

---

# cakes parmesan moutarde

La dernière fois que j'ai fait mes courses sur internet, j'ai reçu un mélange de cakes salés naturels en cadeau. Longtemps gardé dans mes tiroirs, je me demandais ce que j'allais en faire. Ce weekend, l'idée m'est enfin venue. De la moutarde à l'ancienne, du parmesan fraîchement râpé...

**Pour 6 cakes individuels** : 1 mélange cake mousseline – 2 oeufs – 330ml de lait – 4cc de moutarde de dijon – 2CS de moutarde à l'ancienne – 1/2 jus de citron – 60g de parmesan râpé (par vos soins).

Préchauffez votre four à 230°C.

Dans une jatte, battez les oeufs en omelette. Ajoutez le lait et mélangez.

Ajoutez en pluie le sachet de cake et fouettez pour que le mélange épaisse.

Ajoutez la moutarde de dijon, la moutarde à l'ancienne et le jus de citron.

Terminez par ajouter le parmesan râpé et mélangez.

Garnissez un moule à muffins de 6 (le mien est en silicone, donc pas besoin de le chemiser) avec la pâte. Enfournez pendant 20min.

Laissez tiédir dans le moule avant de démoulez.

Servir avec une bonne salade verte et sa vinaigrette.

---

# Banana Nuts Bread

Vous avez achetés beaucoup trop de fruits dimanche dernier au marché ? Que faire avec toutes ces bananes... Simple, un cake bananes noix. Simple et facile, parfait pour le goûter des petits comme des grands !

**Pour un cake** : 150g de beurre pommade – 150g de sucre roux – 3 œufs (température ambiante) – 330g de farine – 9g de levure chimique – 3 ou 4 bananes mûres – 100g de noix – 2CS d'extrait de vanille – 1 pincée de sel – des pépites de chocolat (facultatif)

Commencez par battre au fouet électrique votre beurre pour qu'il soit bien lisse. Ajoutez ensuite votre sucre et continuez à battre pour obtenir une crème homogène.

Dans un bol, battez vos œufs en omelette et ajoutez à votre crème au beurre tout en fouettant.

Dans un autre saladier, mélangez votre farine et votre levure. Concassez vos noix et ajoutez-les à la farine. Ajoutez la pincée de sel et réservez.

Dans un bol, écrasez vos bananes avec la vanille. Mélangez votre crème au beurre avec la purée de banane (si c'est au fouet électrique, ne pas mettre à trop grande vitesse). Incorporez ensuite votre mélange de farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Chemisez un moule à cake (ou tapissez-le de papier cuisson). Préchauffez votre four à 180°. Garnissez votre moule avec la pâte et enfournez pendant 50min-1h.

Laissez refroidir votre cake dans le four éteint.

C'est prêt pour le goûter ou le petit déjeuner. Ou encore en dessert avec une boule de glace vanille et un sirop de caramel ou d'érable ! MIAM

—-  
Valeurs nutritionnelles pour 1 part

(le cake fait environ 18 parts) :

- 93Kcal
- 5,75g Lipides
- 8,95g de Glucides
- 1,28g de Protéines