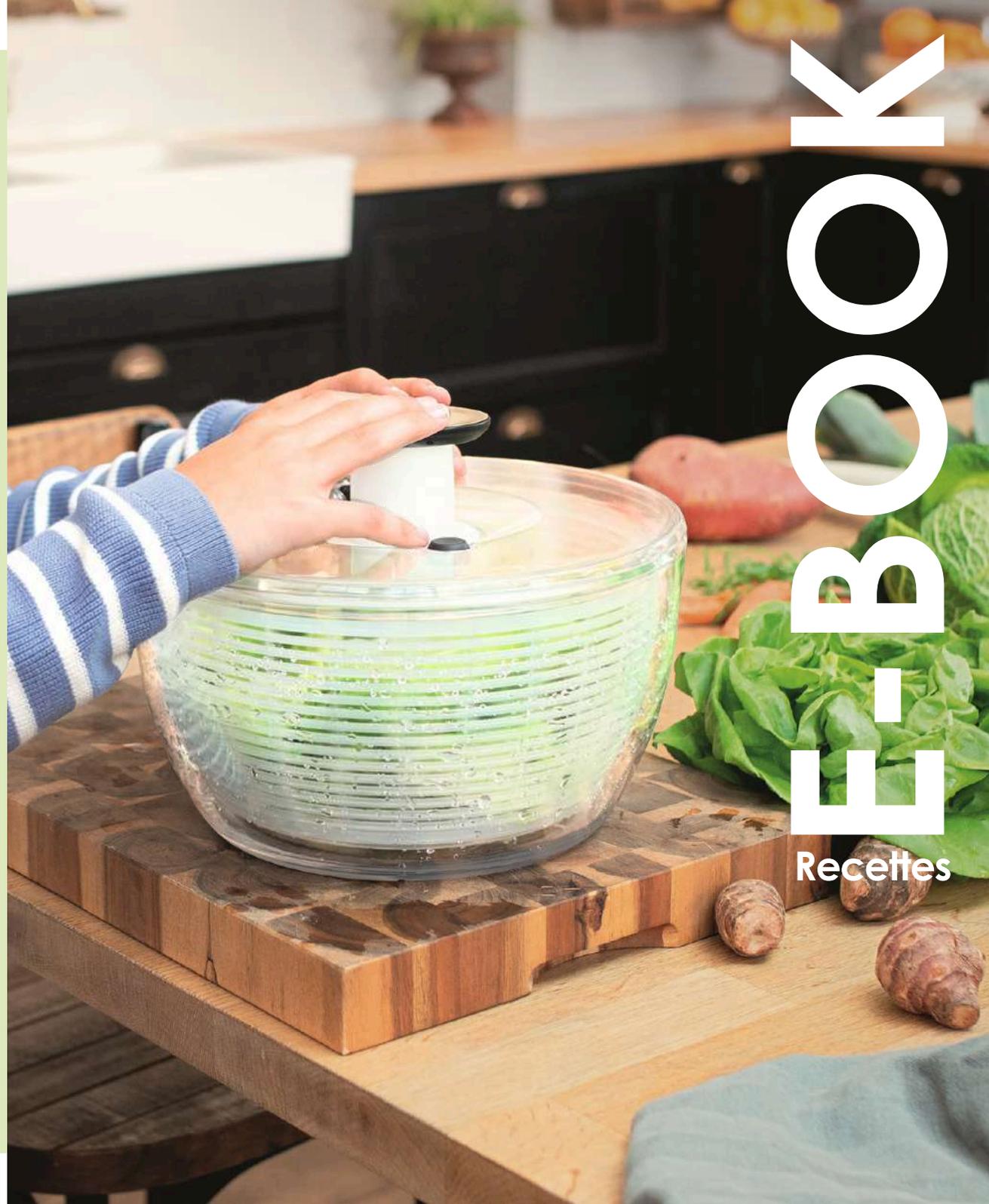


Et si Culinarion
leur faisait
enfin aimer
les légumes ?


Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —



К
О
О
Б
-
Ш
Recettes



EDITO

Faire aimer les légumes aux enfants ?

Chez **Culinarion**, nous savons que la cuisine est une aventure faite de **découvertes**, de petites **victoires** et parfois, de batailles à table. **Faire aimer les légumes aux plus jeunes** en fait souvent partie ! C'est pourquoi nous avons conçu cet **e-book**, une **boîte à trésors** pour **réconcilier les enfants avec le meilleur de la nature**.

Au fil des pages, vous découvrirez l'histoire de **3 marques emblématiques** – **Émile Henry**, **Oxo** et **Bamix** – qui, chacune à leur manière, rendent la cuisine plus **ludique** et plus **savoureuse**. Et parce que la magie opère surtout dans l'assiette, nous vous proposons des **recettes*** **astucieuses**, **colorées** et **gourmandes**. Des **plats malins** où les légumes se cachent parfois, se dévoilent... jusqu'à **conquérir** même les palais les plus **sceptiques**.

Avec un brin de **créativité** et les **bons ustensiles** : faire aimer les légumes ne sera plus mission impossible mais **une aventure délicieuse à partager en famille** !

À vos fourneaux et bon voyage gourmand,

La Brigade Culinarion

SOMMAIRE

Histoire de marques

P4



Emile Henry, la maison de la céramique

P5



Oxo, bien plus que de simples ustensiles

P6



Bamix, fabrication suisse depuis 70 ans

Recettes

P7



Salade Composée

P8



Salade Coleslaw

P9



Smoothie concombre et petits pois au kéfir

P10



Gaspacho tomates et chips de parmesan

P11



Gnocchis butternut et pesto verde

P12



Tourte de légumes

P13



Tajine de légumes

P14



Tarte d'été aux tomates

P15



Soufflés aux poireaux

P16



Cupcakes salés épinards et fromage

P17



Muffins chocolat et courgettes

P18



BONUS
2 recettes fruitées !

Emile Henry 
FRANCE



bamix[®]
of Switzerland

Histoire de marques

La maison de la céramique

Chacun des ustensiles Emile Henry naît d'une alchimie unique : la pureté en céramique naturelle et le pouvoir transformateur du feu, qui durcit et renforce la matière tout en révélant des couleurs éclatantes !

Fabriqués à la main dans la manufacture de Bourgogne, depuis 1850, la marque tient à vous offrir des produits de grande qualité, au design soigné pour une belle présentation à table.

Conçus pour sublimer et préserver les saveurs de vos ingrédients grâce à une cuisson douce, ils participent à chacune de vos expériences culinaires, pour longtemps ! Découvrez les différentes collections dédiées à la cuisson, mais aussi les ustensiles de cuisine et de conservation.



Bien + que de simples ustensiles

Chez OXO, chaque produit est conçu pour améliorer le quotidien.

Depuis la cuisine jusqu'à l'organisation de la maison, en passant par la pâtisserie et le nettoyage, OXO développe des ustensiles et des articles ménagers premium pensés pour être à la fois pratiques et durables.

Ce qui caractérise OXO ? Un design intemporel associé à une prise en main intuitive. Chaque détail est étudié pour faciliter l'usage et optimiser les résultats. Parce que parfois, c'est ce petit "plus" – ou ce "moins" – qui change tout.

Fiabilité, qualité et innovation sont au cœur de chaque création. Les produits OXO sont conçus pour durer, jour après jour.



bamix[®]

of Switzerland

Que ce soit pour la cuisine ou la pâtisserie, le mixeur plongeant Bamix est le compagnon indispensable pour des préparations rapides en moins d'une minute !

Avec sa grande polyvalence, il va mixer, hacher, émulsionner, monter, fouetter, piler, lisser.... Il suffit juste de choisir le bon embout et de le fixer sur le pied. Son moteur puissant, atteignant jusqu'à 20000 tours/min, permet de travailler efficacement et surtout de profiter d'un vrai confort d'utilisation : aucune vibration et silencieux.

Vous remarquerez sa coupole ouverte, caractéristique du Bamix ; elle permet de faire circuler librement les aliments et l'air, pour créer en quelques secondes un velouté parfaitement lisse ou encore un glaçage miroir sans bulle.

Entièrement réparable et avec son moteur garanti à vie, le mixeur plongeant Bamix vous accompagnera pour longtemps !

Recettes

Salade Composée

Difficulté
Facile

Préparation
15 min

Cuisson
Aucune

Personnes
4

Ingrédients

- 1/2 laitue
- 1 poignée de jeunes pousses (roquette, épinards, mizuna...)
- 1 carotte
- 1/2 concombre
- 4 radis
- 1/2 avocat
- 1 pêche jaune ou nectarine
- Sel, poivre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique blanc ou de cidre
- 1 c.à.c de miel
- 1/2 c.à.c de moutarde douce

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Oxo
Essoreuse



Chefs&Co
Couteau d'office



Oxo
Épluche-légumes



Chefs&Co
Bol à mixer



Emile Henry
Ramequin



Oxo
Shaker à vinaigrette

Astuce de la Brigade

Pour faire aimer la salade aux enfants, proposez-leur de composer leur propre bol avec leurs légumes préférés, et laissez-les ajouter des fruits ! Pomme ou myrtilles font des merveilles !

Étapes

La préparation des légumes

Laver soigneusement les feuilles de laitue et les jeunes pousses, puis les essorer. Éplucher la carotte et la couper en fines lamelles à l'aide d'un économe. Couper le concombre en fines rondelles, les radis en fines tranches, la pêche et l'avocat en quartiers.

Le montage de la tourte

Dans un grand saladier, disposer d'abord la laitue et les jeunes pousses. Ajouter les légumes et les fruits harmonieusement.

La vinaigrette

Dans un petit bol, mélanger la moutarde, le miel, le vinaigre et l'huile. Saler, poivrer. Verser la vinaigrette au dernier moment ou la servir à part.

Salade Coleslaw



Difficulté
Facile

Préparation
20 min

Cuisson
Aucune

Personnes
4

Ingrédients

- 300 g de chou blanc et/ou rouge
- 2 carottes
- 1 oignon rouge
- 100 g de fromage blanc
- 2 c.à.s de mayonnaise
- 1 c.à.s de moutarde douce
- 1 c.à.s de vinaigre de cidre
- 1 c.à.c de sucre
- Sel et poivre

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



De Buyer
Mandoline



Chefs&Co
Couteau Santoku



Oxo
Épluche-légumes



Chefs&Co
Bol à mixer



Oxo
Spatule silicone

Astuce de la Brigade

Servez le Coleslaw dans des petits wraps ou des mini-feuilles de laitue comme des « tacos ».

Une présentation en portions individuelles stimule l'intérêt des enfants et rend les légumes plus amusants à déguster.

Étapes

La préparation des légumes

À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, émincer finement le chou blanc. Éplucher les carottes, puis les râper à l'aide d'une râpe. Émincer finement l'oignon rouge en rondelles ou en demi-lunes selon vos préférences.

La préparation de la sauce

Dans un grand saladier, mélanger le yaourt nature, la mayonnaise, la moutarde douce, le vinaigre de cidre et le sucre. Assaisonner avec du sel et du poivre selon votre goût, puis mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

L'assemblage

Ajouter le chou, les carottes et l'oignon dans le saladier contenant la sauce. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois pour bien enrober les légumes de la sauce.

Le dressage

Servir la salade Coleslaw dans un joli plat ou directement dans des bols individuels. Conserver au frais jusqu'à 2h avant de servir pour que les saveurs s'imprègnent bien.

Smoothie

concombre et petits pois au kéfir

Difficulté
Facile

Préparation
10 min

Cuisson
Aucune

Personnes
4

Ingrédients

- 200 g de concombre
- 200 g de petits pois surgelés
- 600 ml de kéfir
- 4 c.à.c de jus de citron
- 4 c.à.c de sauce soja
- Un peu d'eau (si besoin pour ajuster la texture)

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Bamix
Mixeur plongeant
M200



Oxo
Épluche-légumes



Chefs&Co
Couteau de Chef



Emile Henry
Ramequin

Étapes

Le smoothie

Couper le concombre en gros morceaux. Dans un récipient haut ou un gobelet mixeur, ajouter le concombre, les petits pois surgelés et le kéfir. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse. Allonger avec un peu d'eau si nécessaire pour ajuster la consistance. Assaisonner avec le jus de citron, la sauce soja.

Le dressage

Verser dans des verres ou des petits pots, servir bien frais avec quelques tranches de concombre ou des herbes en décoration.

Astuce de la Brigade

Faites goûter ce smoothie en le présentant comme une "potion verte magique" ! L'aspect velouté, la fraîcheur et la couleur vive en font une excellente façon de faire découvrir les légumes autrement.

Gaspacho tomates et chips de parmesan

Difficulté
Facile

Préparation
15 min

Cuisson
5-6 min (chips)

Personnes
4

Ingrédients

- 800 g de tomates bien mûres
- 1/2 concombre
- 1/2 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre
- 60 g de parmesan râpé

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Bamix
Mixeur plongeant
M120 Pop!



Gobel
Plaque de cuisson



Chefs&Co
Couteau d'office



Emile Henry
Ramequin

Astuce de la Brigade

Si les enfants sont sensibles aux textures, passez le gaspacho au tamis après mixage : il sera ultra lisse, sans peaux ni petits grains, et plus facile à faire adopter.

Étapes

Le gaspacho

Laver les légumes. Éplucher le concombre, épépiner le poivron. Couper tous les légumes en morceaux. Les placer dans un grand récipient avec l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre. Mixer l'ensemble à l'aide du mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une soupe lisse. Réserver au frais pendant au moins 2h avant de servir.

Les chips de parmesan

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Déposer des petits tas de parmesan râpé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Aplatir légèrement et enfourner pour 5 à 6 min, jusqu'à ce que les chips soient dorées et croustillantes. Laisser refroidir.

Le dressage

Verser le gaspacho bien frais dans des assiettes creuses ou des verrines. Ajouter quelques feuilles de basilic et une chips de parmesan sur le dessus ou sur le bord.

Gnocchis butternut et pesto verde

Difficulté
Facile

Préparation
30 min

Cuisson
10 min

Personnes
4

Ingrédients

- 600 g de chair de butternut
- 300 g de pommes de terre
- 300 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 60 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de persil plat
- 60 g de pignons de pin
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, muscade

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Cristel
Cuit-vapeur



Arcos
Couteau de chef



Oxo
Épluche-légumes



Bamix
Mixeur plongeant



Chefs&Co
Casserole inox



Chefs&Co
Presse-purée

Astuce de la Brigade

Pour adoucir le goût du pesto et le rendre encore plus accessible aux petits gourmets, vous pouvez remplacer le basilic par du persil. Plus doux, il transformera votre plat final en un vrai succès auprès des enfants !

Étapes

Les gnocchis

Éplucher et couper la butternut et les pommes de terre en morceaux. Cuisson vapeur puis les réduire en purée, laisser tiédir. Ajouter le jaune d'œuf, la farine, le parmesan râpé, du sel, du poivre et une pincée de muscade.

Former une pâte souple. Rouler des boudins et découper en petits tronçons. Façonner les gnocchis à l'aide d'une planche à gnocchis de préférence.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonger les gnocchis : ils sont cuits dès qu'ils remontent à la surface (environ 2 min). Égoutter et réserver.

Le pesto verde

Mixer ensemble le basilic lavé, les pignons de pin, l'ail pressé et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Le dressage

Mélanger les gnocchis tièdes avec le pesto verde.

Servir immédiatement, parsemé de parmesan râpé et de feuilles de basilic frais.

Tourte aux légumes

Difficulté
Moyenne

Préparation
30 min

Cuisson
35-40 min

Personnes
4 à 6

Ingrédients

- 1 pâte brisée et 1 feuilletée
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche
- 1 œuf
- 80 g de fromage râpé
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.c de thym
- Sel, poivre

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Emile Henry
Plat à tarte



Kai
Couteau Santoku



Chefs&Co
Poêle inox



Chefs&Co
Bol à mixer



De Buyer
Pinceau silicone



Oxo
Épluche-légumes

Astuce de la Brigade

Remplacez une partie des légumes par du maïs : son goût sucré et sa couleur dorée sont toujours un succès auprès des petits.

Étapes

La préparation de la garniture

Éplucher les carottes, la courgette et le poireau. Les couper en petits dés. Émincer l'oignon et presser l'ail.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon, l'ail puis ajouter les légumes. Saler, poivrer et saupoudrer de thym. Laisser cuire 10 à 12 min à feu moyen.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche, l'œuf battu et le fromage râpé. Incorporer les légumes.

Le montage de la tourte

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Foncer un moule à tarte profond avec la pâte brisée. Verser la garniture aux légumes. Recouvrir avec la pâte feuilletée, souder les bords, et réaliser une jolie décoration si souhaité (tressage ou croisillons).

Badigeonner le dessus avec un peu de lait ou un jaune d'œuf pour une belle dorure.

La cuisson

Enfourner pour 35 à 40 min jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée et croustillante. Servir chaud ou tiède accompagné d'une salade verte.

Tajine de légumes

Difficulté
Facile

Préparation
15 min

Cuisson
40 min

Personnes
4

Ingrédients

- 250 g de bœuf (paleron ou collier)
- 200 g de pois chiches
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 petite aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée d'haricots verts
- 6 à 8 asperges vertes
- 10 olives vertes
- 1/2 c.à.c de cumin
- 4 c.à.s d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Coriandre fraîche (facultatif)

Étapes

Les légumes et la viande

Éplucher l'oignon et les gousses d'ail. Émincer l'oignon et hacher l'ail.

Laver tous les légumes. Couper les carottes en bâtonnets, la courgette et l'aubergine en quartiers, le poivron en lanières, les asperges en tronçons de 4 à 5 cm, et les haricots verts en deux si nécessaire. Égoutter les pois chiches.

La cuisson

Faire chauffer l'huile d'olive dans le fond du tajine. Faire revenir l'oignon, l'ail et les épices pendant 2 à 3 min. Ajouter les morceaux de bœuf et les faire dorer sur toutes les faces. Ajouter ensuite tous les légumes sauf les pois chiches, mélanger pour bien les enrober. Verser un peu d'eau, saler, poivrer, ajouter les olives. Couvrir et laisser mijoter 45 à 50 min à feu doux puis 10 min avant la fin de la cuisson, ajouter les pois chiches égouttés.

Servir chaud, directement dans le plat, avec un peu de coriandre fraîche en finition.

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Emile Henry
Tajine céramique
Delight 4L



Chefs&Co
Couteau Santoku



Oxo
Épluche-légumes



Chefs&Co
Passoire-tamis

Astuce de la Brigade

Glissez une épice douce comme la cannelle ou une pointe de miel dans la sauce : les saveurs légèrement sucrées rassurent les petits palais, même quand il y a des courgettes !

Tarte d'été aux tomates

Difficulté
Facile

Préparation
15 min

Cuisson
35-40 min

Personnes
4 à 6

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 4 tomates de couleurs différentes
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage râpé
- 1 c.à.s de moutarde douce
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de roquette

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Emile Henry
Plat à tarte
Argile



Chefs&Co
Couteau légufruit



Oxo
Batteur à œuf à manivelle

Astuce de la Brigade

Égouttez les tomates après les avoir tranchées en les posant sur du papier absorbant pendant 10 min. Elles rendront moins d'eau à la cuisson et votre tarte restera bien croustillante.

Étapes

La préparation de la garniture

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Laver les tomates et les couper en rondelles régulières. Les déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau. Dans un bol à mixer, battre les œufs avec la crème fraîche, le fromage râpé, du sel et du poivre.

Le montage de la tarte

Foncer un plat à tarte rond ou rectangulaire avec la pâte brisée. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Étaler une fine couche de moutarde sur le fond de tarte, puis verser l'appareil aux œufs. Répartir les rondelles de tomates colorées sur le dessus. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

La cuisson

Enfourner pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et les tomates légèrement confites. À la sortie du four, laisser tiédir puis parsemer de quelques feuilles de roquette fraîche pour la touche finale.

Soufflés aux poireaux



Difficulté
Facile

Préparation
20 min

Cuisson
15-18 min

Personnes
4

Ingrédients

- 2 blancs de poireaux
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 4 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Emile Henry
Ramequin
Uptime N°10



Wüsthof
Couteau de chef



Oxo
Batteur à œuf à manivelle

Astuce de la Brigade

Servez dès la sortie du four pour profiter du soufflé bien gonflé et aérien. Pour séduire les enfants, ajoutez quelques cubes de fromage fondant dans chaque ramequin avant cuisson : surprise gourmande assurée au cœur du soufflé !

Étapes

Les poireaux

Laver soigneusement les blancs de poireaux et les émincer finement. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et faire revenir les poireaux à feu doux pendant 10 min jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Saler, poivrer et réserver.

La préparation de l'appareil à soufflé

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien mélanger. Verser progressivement le lait en fouettant pour obtenir une béchamel lisse. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs un à un, le gruyère râpé, la muscade et les poireaux cuits. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

La cuisson

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).
Beurrer des ramequins individuels. Remplir aux 3/4 avec la préparation.
Enfourner immédiatement pour 15 à 18 min sans ouvrir la porte du four.

Cupcakes épinards et fromage



Difficulté
Facile

Préparation
10 min

Cuisson
18-20 min

Personnes
4

Ingrédients

- 200 g d'épinards frais
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile végétale
- 100 g de gruyère râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Ustensiles

Je clique sur les produits
pour en savoir +



Emile Henry
Ramequin
Ultime N°10



Chefs&Co
Poêle céramique inox



Peugeot
Moulin à sel



De Buyer
Fouet

Astuce de la Brigade

Servez dès la sortie du four pour profiter du soufflé bien gonflé et aérien. Pour séduire les enfants, ajoutez quelques cubes de fromage fondant dans chaque ramequin avant cuisson : surprise gourmande assurée au cœur du soufflé !

Étapes

Les épinards

Laver les épinards, retirer les tiges épaisses si besoin et les émincer grossièrement. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et faire revenir les épinards à feu doux pendant 5 min jusqu'à ce qu'ils tombent. Saler, poivrer et réserver.

La préparation de la pâte

Dans un bol à mixer, battre les œufs avec le lait et l'huile. Ajouter la farine, la levure, la noix de muscade, du sel et du poivre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer ensuite le gruyère râpé et les épinards.

La cuisson des cupcakes

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Beurrer légèrement les ramequins. Verser la pâte aux 3/4 de la hauteur. Enfourner pour 18 à 20 min jusqu'à ce que les cupcakes soient bien dorés et gonflés.

Muffins chocolat et courgettes



Difficulté
Facile

Préparation
15 min

Cuisson
25 min

Personnes
4

Ingrédients

- 100 g de farine
- 1 courgette
- 75 g de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat à pâtisser
- 1 œuf
- 50 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 1 pincée de sel

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Emile Henry
Ramequin
Ultime N°10



Microplane
Râpe



Chefs&Co
Couteau d'office



Chefs&Co
Fouet

Astuce de la Brigade

Pour encore plus de moelleux, vous pouvez remplacer la courgette par un mélange courgette/pomme râpée. Et si vous aimez le croquant, ajoutez quelques pépites de chocolat noir juste avant la cuisson !

Étapes

Le chocolat

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au bain-marie. Une fois fondu, ajouter la compote de pommes et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

L'appareil et la courgette

Dans un bol à mixer, fouetter l'œuf avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange chocolat-compote, puis incorporer la farine, le sel et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laver la courgette, la râper finement puis l'incorporer délicatement à la préparation. Mélanger une dernière fois.

La cuisson

Verser la pâte dans des moules à muffins en les remplissant aux 3/4. Enfourner pour 25 min à 180°C. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

La cuisson

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Servir à température ambiante ou légèrement tiède pour plus de fondant.

Bonus !

Recettes avec des fruits et
la toute nouvelle gamme *Madeleine* d'Emile Henry

Cake à la cerise



Difficulté
Facile

Préparation
15-20 min

Cuisson
40 min

Personnes
6

Ingrédients

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 210 g de farine
- 1 sachet + ½ de levure chimique
- 130 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 300 g de cerises dénoyautées
- 1 pincée de sel
- Myrtilles et cerises pour la décoration (facultatif)

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Emile Henry
Moule à cake
céramique argile
Madeleine



Chefs&Co
Bol à mixer



Pâtisse
Tamis à farine



Oxo
Dénoyateur

Astuce de la Brigade

Pour une version encore plus moelleuse, vous pouvez remplacer le lait par du yaourt nature, sa texture sera encore plus fondante. Et pour davantage de gourmandise, servez avec une boule en glace vanille.

Étapes

La préparation de la pâte

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu, le lait, puis la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Les cerises

Dénoyauter les cerises et les incorporer délicatement à la pâte. Verser le tout dans un moule à cake beurré. Si souhaité, disposer quelques fruits entiers (cerises, myrtilles) sur le dessus avant cuisson.

La cuisson

Enfourner pour 40 à 45 min. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir avant de démouler.

Le dressage

Servir en tranches, tiède ou froid, avec quelques fruits frais.

Fondant poire et choco



Difficulté
Facile

Préparation
20 min

Cuisson
1h

Personnes
6

Ingrédients

- 425 g de farine de blé
- 125 g de cacao en poudre
- 200 g de sucre de canne
- 18 g de levure chimique
- 12,5 cl d'huile d'olive
- 50 cl de lait d'amande
- 20 ml de vinaigre de cidre
- 1 gousse de vanille
- 3 poires
- 50 g de noisettes
- 5 brins de thym frais
- Beurre mou (pour le moule)
- Jus d'un demi-citron

Étapes

La préparation

Beurrer légèrement un plat à gâteau puis le fariner. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Laver les poires, les couper en fines tranches (5 à 10 mm) et les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Concasser les noisettes grossièrement dans un mortier.

La pâte

Dans un bol à mixer, mélanger le lait d'amande et le vinaigre de cidre. Laisser reposer 10 min.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, la levure chimique, le sel, le sucre et les graines de la gousse de vanille.

Ajouter ensuite l'huile d'olive et le premier mélange. Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

La cuisson

Verser la pâte dans le moule. Disposer les tranches de poires sur le dessus. Parsemer de noisettes concassées et de feuilles de thym frais. Enfourner pour environ 1h. Une fois cuit, laisser refroidir complètement dans le moule avant de servir.

Ustensiles

Je clique sur les produits pour en savoir +



Emile Henry
Plat rond
céramique argile
Madeleine



Chefs&Co
Presse agrumes



Chefs&Co
Couteau d'office



Oxo
Spatule silicone

Astuce de la Brigade

Si vous trouvez le thym est un peu trop audacieux pour cette recette, vous pouvez le remplacer par un peu de cannelle ou de vanille en poudre, des parfums que les enfants préfèrent !



Toujours plus proche de vous !

Culinarion, c'est 48 magasins partout en France, et toujours une équipe d'expert.e.s à votre service.

TROUVEZ LE MAGASIN LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS
WWW.CULINARION.COM

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

SUIVEZ-NOUS  

*Visuels non-contractuels