

Recettes de gâteaux à faire pour fêter Pâques



Voici deux recettes que nous vous proposons, si vous en avez envie, pour fêter Pâques.

Décorez-les selon votre souhait, et n'hésitez pas à nous partager des photos de vos repas de Pâques.

Moëlleux au chocolat (sans gluten)

Ingrédients :

- ❖ 6 œufs
- ❖ 120g de beurre
- ❖ 4 cuillères à soupe de Maïzena
- ❖ 250g de chocolat noir
- ❖ 240g de sucre

Étapes :

- ❖ Préchauffer le four à 180°C
- ❖ Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble, puis laisser refroidir
- ❖ Séparer les blancs des jaunes
- ❖ Monter les blancs en neige
- ❖ Battre les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ❖ Mélanger le beurre/chocolat tiède à la préparation jaune/sucre
- ❖ Ajouter la maïzena à la pâte
- ❖ Incorporer les blancs en neige
- ❖ Faire cuire dans un moule beurré ou un moule en silicone, pendant 25min
- ❖ Parfois, la cuisson est plus longue, pour vérifier, plonger la pointe d'un couteau, elle doit ressortir humide

Quatre-quart

Ingrédients :

- ❖ 4 œufs à peser
- ❖ Beurre
- ❖ Farine tamisée
- ❖ Sucre
- ❖ 30g de rhum ou de jus de citron ou autre arôme (*optionnel*)

Étapes :

- ❖ Préchauffer le four à 200°C
- ❖ Peser les œufs entiers avec coquille, cela vous donnera le poids à ajouter de farine, beurre et sucre
- ❖ Faire fondre le beurre et laisser refroidir
- ❖ Séparer les blancs des jaunes
- ❖ Monter les blancs en neige
- ❖ Battre les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ❖ Mélanger le beurre tiède à la préparation jaune/sucre
- ❖ Ajouter la farine, et l'arôme si vous le souhaitez
- ❖ Incorporer les blancs en neige
- ❖ Faire cuire 15 min à 200°C, puis 25 min supplémentaires à 180°C dans un moule beurré ou un moule en silicone