

Saveurs automnales

Cake à la farine de maïs

150 g sucre en poudre
100 g de beurre fondu
10 cl de lait
2 œufs entiers
1 c. café de zeste d'orange (facultatif)
180 g de farine de maïs
½ paquet de levure



Préchauffer le four th. 5.
Mélanger le sucre avec le beurre pommade puis ajouter le lait.
Ajouter les 2 jaunes d'œufs et le zeste d'orange (facultatif).
Bien mélanger pour rendre le tout homogène
Incorporer ensuite la farine, la levure
Monter les blancs en neige
Incorporer les à la préparation délicatement.
Versez dans un moule à cake.

Cuisson 20 à 25 min th.5



Cookies à la châtaigne

110 g de beurre
1 œuf
150 g de sucre roux en poudre
6 carrés de chocolats concassés en morceaux
110 g farine de châtaigne
20 gr farine blanche
1 sachet de levure
Papier sulfurisé



Préchauffer le four th. 5.
Faire un beurre ayant la consistance d'une pommade (beurre pommade)
Ajouter le sucre, puis l'œuf, bien mélanger.
Concasser les carrés de chocolat en petits morceaux
Mélanger les 2 farines
Mettre ces deux farines et les morceaux de chocolats, mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
Mettre au frigo 1 heure environ
Former de petites boules et aplatissez les très légèrement
L'épaisseur des cookies est d'environ 1cm.
Mettre les cookies sur papier sulfurisé et ne pas trop les serrer
Cuisson 12 min à th.5
A la sortie de cuisson, le cookie est mou mais durcira en refroidissant



Le saviez-vous ?

La farine de châtaigne, aussi fine que la maïzena, est un excellent liant pour vos sauces.