



Cuisine et
dépendances

Moelleux aux brugnons



Le gâteau du dimanche : un cake moelleux aux brugnons pour profiter de la pleine saison des brugnons, pêches et nectarines. Je pense que par cette chaleur écrasante je vais mettre mon four quelques jours au chômage technique pour préserver un peu de fraîcheur dans l'appartement. A suivre donc les jours prochains des recettes 100 % cool summer.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 4 brugnons
- 3 oeufs
- 100 g de cassonade
- 250 g de farine
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 100 g de fromage blanc
- quelques gouttes d'extrait d'arôme d'amandes amères
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Peler les brugnons et les couper en dés réguliers.

Fouetter les oeufs avec le sucre et la pincée de sel, incorporer progressivement la farine mélangée à la levure chimique. Verser ensuite le fromage blanc et la crème fraîche. Mélanger le tout.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide de la pointe d'un couteau racler l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines.

Parfumer la pâte avec les graines de vanille et l'extrait d'amandes amères. Ajouter les 2/3 des brugnons.

Verser la pâte dans un moule à manqué de préférence en silicone (sinon, beurrer le moule) d'environ 20 cm de diamètre. Parsemer sur la pâte le tiers restant des brugnons. Les enfoncer légèrement dans la pâte.

Cuire doucement 40 minutes environ : vérifier la cuisson en plantant une pique au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche.

Démouler une fois que le gâteau est refroidi.

Le 21 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/21/21770877.html>