

Gâteaux

- Biscuits granola
- Mølleux aux pommes et caramel au beurre salé

Biscuits granola

Recette tirée de <https://cookidoo.fr/recipes/recipe/fr-FR/r734000>

Ingrédients (pour 20 biscuits)

- 125 grammes de farine T80
- 75 grammes de farine de blé T110
- 50 grammes de sucre roux
- 1 cuillère à soupe bombée de sucre vanillé
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 1 œuf
- 25 grammes de beurre demi-sel
- 50 grammes de beurre doux
- 110 grammes de pistoles de chocolat noir ou de chocolat pâtissier

Préparation

- mettre la farine blanche, la farine complète, le sucre roux, le sucre vanillé et la levure chimique dans le bol, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.
- ajouter l'œuf, le beurre demi-sel et le beurre doux, puis mélanger 30 sec/vitesse 4. La pâte doit être friable comme celle du crumble.
- transvaser sur plan de travail, rouler la pâte en boule un peu plate et l'envelopper de film alimentaire. Réserver environ 2 heures au frais.
- sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer pendant 15 minutes à température ambiante
- préchauffer le four à 180°
- tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson
- déballer la pâte et la poser entre 2 feuilles de papier cuisson, puis l'étaler sur une épaisseur de 5 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 6 cm) et les disposer sur la plaque préparée
- piquer les disques à l'aide d'un pique en bois ou une fourchette
- enfourner et cuire 15 minutes à 180° (les biscuits doivent être légèrement dorés)
- laisser refroidir sur une grille à pâtisserie
- mettre le chocolat dans un cul de poule ou un saladier en verre

- mettre 500 grammes d'eau dans le thermomix et sélectionner Varoma à vitesse 1, sans le gobelet mesureur
- mettre le cul de poule ou le saladier sur le trou du couvercle du thermomix et le pencher un peu pour laisser un espace pour laisser s'échapper la vapeur
- remuer le chocolat doucement pendant qu'il fond
- avec une petite maryse, tartiner les biscuits d'une couche de chocolat fondu
- laisser durcir le chocolat avant de servir

Mœlleux aux pommes et caramel au beurre salé

Recette inspirée de <https://cookingjulia.blogspot.com/2014/01/moelleux-aux-pommes-et-caramel-beurre.html>.

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 pommes golden ou canada
- ±70 g de caramel au beurre salé

Préparation

- préchauffer le four à 175°
- mettre le beurre dans le thermomix 1 minute, 90°, vitesse 1
- ajouter le sucre, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- ajouter les œufs, la farine et la levure, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- racler les parois du bol et mélanger 5 secondes, vitesse 4
- éplucher les pommes et les couper en lamelles. Plus fines elles seront, plus fondant sera le gâteau, mais à l'inverse, en lamelles plus grosses, on sentira mieux la pomme
- mettre les lamelles dans le bol, mélanger 20 secondes, sens inverse, vitesse 1
- étaler le caramel au beurre salé au fond du moule (j'utilise un moule à brownie en silicone, c'est top)
- verser la pâte dans le moule et enfourner 30 minutes

NB : la recette originelle met plus de sucre et rajoute du caramel sur la pâte et en propose au moment de servir. Je trouve personnellement que c'est trop sucré, d'où ma version « allégée » de la recette.