**Rocher noix de coco**

 Préparation : 30 min

Cuisson :  10 min

 4 pers.

*Le rocher coco est aussi appelé congolais, est un petit gâteau très moelleux parfait pour le goûter.*

**Ingrédients**

* Noix de coco râpée fraîche : 80 g
* Sucre en poudre : 65 g
* Blanc d’œuf : 1
* Chocolat noir : 30 g
* Sel

**Déroulé de la recette**

1. Je commence par râpée la noix de coco fraîche.
2. Je monte ensuite les blancs en neige. Je n'oublie pas d'ajouter un peu de sel.
3. Tout en battant, j'ajoute le sucre progressivement.
4. J'ajoute délicatement la noix de coco fraîchement râpée. Je veille à ne pas faire retomber les blancs.
5. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, je fais des petits tas de la taille d'une noix environ.
6. J'enfourne 10 minutes, les rochers doivent être légèrement dorés.
7. Une fois les rochers sortis du four, je les laisse refroidir.
8. Pendant ce temps, je fais fondre le chocolat au bain-marie. Ensuite, je trempe la base de mes rochers dans le chocolat et je les déposes sur du papier sulfurisé.
9. Je laisse refroidir à température ambiante puis je déguste !

*Une petite variante ? Je peux faire la même chose avec du chocolat au lait, blanc, au caramel…*

**Cupcake betterave chocolat**

Préparation : 15 min

Cuisson :  30 min

 4 pers.

*Un muffin gourmand et original avec de la betterave rouge et du chocolat, de quoi surprendre vos proches !*

**Ingrédients**

* [Betterave](https://www.potagercity.fr/recettes/cupcake-betterave-chocolat/13059#/fiche-variete/tout-savoir-sur-la-betterave/338): 1
* Farine : 100 g
* Cacao en poudre : 60 g
* Bicarbonate de soude : 1 petite cuillère à café
* Levure : 1 cuillère à café
* Sel : 1 pincée
* Sucre : 60 g
* Lait : 2 cuillères à soupe
* Beurre : 25 g
* Chocolat amer fondu : 20 g
* Œuf : 1

**Déroulé de la recette**

1. Je préchauffe mon four à 180°C et je beurre mes moules à muffins.
2. Je commence par faire ma purée de betterave. Pour cela je cuis la betterave, je la pèle puis je la mixe de façon à obtenir une purée lisse. Je réserve.
3. Je mélange la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude la levure et le sel.
4. Je fais fondre le beurre.
5. Dans un autre récipient, je mélange à l’aide d’un fouet le sucre, la purée de betterave, le lait, le beurre, le chocolat et les œufs.
6. Je mélange bien les deux préparations ensemble.
7. Je répartis la pâte dans les moules et j’enfourne environ 25 minutes. Je guette la cuisson en plantant délicatement une lame de couteau dans le cupcake. Si la lame ressort propre c’est que la cuisson est bonne.

*Et pour l’accompagner ? Je rajoute de la crème fouettée au-dessus pour plus de gourmandise.*

**Muffins à la noix de coco**

Préparation : 15 min

 Cuisson :25 min

 4 pers.

*Voici une délicieuse recette pour réaliser des cupcakes à la noix de coco, idéals pour un goûter ou un dessert gourmand.*

**Ingrédients**

* Noix de coco fraîche râpée : 40 g
* Œufs : 1
* Beurre demi-sel fondu : 60 g
* Lait : 100 ml
* Farine : 120 g
* Levure chimique : 0.5 sachet
* Sucre roux : 60 g

**Déroulé de la recette**

1. Je commence par râper la noix de coco fraîche.
2. Je fouette l'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. J'ajoute le beurre fondu puis je mélange.
4. J'ajoute la farine, la levure, le lait et la noix de coco fraîchement râpée.
5. Je remplis les moules à muffins au 3/4 et fais cuire entre 20 et 25 minutes à 180°C.
6. Je laisse refroidir.
7. Je parsème de coco râpée et je déguste.

*Et pour accompagner ? Je déguste avec une sauce au chocolat et un thé !*

**Gâteau au chocolat à base de courgette**

Préparation : 30 min

Cuisson :  30 min

 4 pers.

*Un gâteau au chocolat sans beurre, impossible ? Pas si on le remplace par de la courgette !*

**Ingrédients**

* Courgette râpée : 200 g
* Cacao en poudre (non sucré) : 20 g
* Farine : 30 g
* Sucre : 80 g
* Chocolat pâtissier : 200 g
* Oeufs : 4
* Extrait de vanille : 1 cuillère à café

**Déroulé de la recette**

1. Je préchauffe le four à 180°C.
2. Je casse le chocolat en morceaux dans un bol et le fais passer au micro-ondes 2 fois de suite pendant 1 minutes.
3. J'épluche et je râpe la courgette.
4. Je sépare les blancs des jaunes d'oeufs et fouette les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille.
5. J'ajoute ensuite le cacao et la moitié de ma courgette râpée.
6. Je mélange bien et j'ajoute la farine, puis le chocolat fondu en veillant bien à réserver 3 cuillères à soupe de chocolat.
7. J'ajoute la courgette râpée restante et je mélange le tout.
8. Je monte les blancs en neige pour qu'ils soient bien fermes et je les incorpore délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule pour ne pas casser les blancs.
9. Je verse la pâte dans un moule antiadhésif ou beurré et j'enfourne le tout pour 30 minutes.
10. Une fois le gâteau cuit, je peux étaler le chocolat fondu restant sur celui-ci à l'aide d'une spatule.

*Le petit + gourmand : Je peux parsemer mon gâteau au chocolat de noix de coco râpée ou de noisettes concassées.*

**Muffins aux fraises Tagada®**

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

6 PERS.

Facile

**INGRÉDIENTS :**

* 1 œuf entier
* 20 g de beurre doux
* 150 g de farine de blé
* 125 ml de lait (écrémé si possible)
* ½ sachet de levure chimique
* 150 g de fraises Tagada®

**Déroulé de la recette**

1. Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
2. Dans une casserole, faites fondre les fraises Tagada® avec le beurre et le lait, à feu doux, en remuant sans cesse ave une spatule en bois pour que le mélange n’accroche pas au fond.
3. Lorsque le mélange est bien fondu, retirez la casserole du feu. Réservez pour laisser le mélange tiédir quelques minutes.
4. Quand le mélange a tiédi, incorporez l’œuf en mélangeant bien.
5. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique.
6. Versez dessus le mélange de fraises Tagada®, beurre, lait et œuf sur la farine et la levure.
7. Mélangez bien pour obtenir une pâte à muffins à fraises Tagada® lisse et homogène.
8. Remplissez vos moules à muffins aux ¾ avec la pâte obtenue.
9. Au centre de vos muffins, déposez une fraise Tagada® en l’enfonçant légèrement (c’est ce qui donnera sa couleur rose vif légèrement caramélisée à vos muffins aux fraises Tagada®).
10. Lorsque votre four est bien chaud, faites cuire vos muffins aux fraises Tagada® pendant 25 min à th.6 (180°C). A la fin de la cuisson, vos muffins aux fraises Tagada® sont bien gonflés, roses et légèrement caramélisés sur le dessus.
11. Laissez vos muffins aux fraises Tagada® refroidir quelques minutes avant de les démouler.

**Muffins fondants au chocolat et Coca-Cola®**

Préparation20 min

Cuisson20 min

6 PERS.

Facile

**INGRÉDIENTS :**

* 280 g de farine
* 50 g de chocolat
* 130 ml de Coca-Cola
* 3 c. à café de levure chimique
* 1/2 c. à café de cannelle
* 80 g de noix
* 1 œuf
* 150 g de sucre roux
* 125 g de beurre
* 100 ml de babeurre

**Déroulé de la recette**

1. Préchauffez le four à th.6 (180°C).
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et la cannelle.
3. Hachez les noix, puis ajoutez-les dans le saladier.
4. Dans second récipient, cassez les œufs et battez-les. Ajoutez le sucre roux.
5. Faites ramollir le beurre au micro-ondes, puis ajoutez-le aux œufs. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Ajoutez 130 ml de Coca-Cola et le babeurre. Mélangez bien.
7. Ajoutez enfin le mélange de farine et le chocolat concassé.
8. Mélangez, puis répartissez la pâte dans des moules à muffins. Enfournez pour 20 min.
9. Laissez tiédir 5 min avant de démouler.

**Muffins au carambar**

Préparation10 min

Cuisson20 min

8 PERS.

Facile

**INGRÉDIENTS :**

* 2 œufs
* 100 g de farine de blé
* 60 g de sucre en poudre
* 50 g de beurre doux
* 1 yaourt nature non-sucré
* ½ sachet de levure chimique

**POUR LE CŒUR AU CARAMBARS® :**

* 20 carambars
* 3 c. à soupe d'eau

**Déroulé de la recette :**

1. Préchauffez votre four à th.6-7 (190°C).
2. Faites fondre le beurre dans une casserole ou au four à micro-ondes et laissez-le tiédir légèrement. Dans un saladier, cassez les œufs puis fouettez-les avec le sucre en poudre jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez-en les graines avec la pointe d’un couteau.
3. Ajoutez ensuite la farine, la levure chimique et le beurre fondu. Mélangez à nouveau. Terminez votre pâte à muffins en incorporant le yaourt nature et les grains de vanille. Mélangez bien jusqu’à obtention d’une pâte à muffins homogène. Versez la préparation dans des moules à muffins en les remplissant aux 2/3.
4. Faites cuire les muffins à four chaud pendant 20 min, à th.6-7.
5. Laissez vos muffins tiédir quelques minutes avant de les démouler.

Lorsque les muffins sont tièdes et démoulés, creusez délicatement un trou sur le dessus à l’aide d’un couteau.

1. Dans une casserole, au bain-marie, faites fondre les carambars avec 3 c. à soupe d’eau tiède en mélangeant sans cesse, jusqu’à obtenir une sauce carambar bien lisse.
2. Versez la sauce carambar obtenue dans le trou de vos muffins. Dégustez vos muffins au carambar aussitôt ou réservez-les à température ambiante jusqu’au moment de les servir.

**ASTUCES**

Pour une recette plus gourmande, vous pouvez réaliser un coulis de Carambars® au beurre salé. Pour cela, faites chauffer 10 cl de crème liquide et 10 Carambars. Lorsque les bonbons sont bien fondus, retirez la casserole du feu. Ajoutez 20 g de beurre demi-sel et mélangez bien.

**Crumble muffins sucrés patate douce et noix de pécan**

Préparation :55 min

6 PERS.

Facile

**INGRÉDIENTS :**

* Pour le gâteau :
* 2 patates douces
* 60g de farine
* 100g de beurre demi-sel
* 80g de sucre roux
* 2 oeufs
* 1/2 sachet de levure
* Pour le crumble :
* 80g de farine
* 60g de noix de pécan écrasées
* 60g de beurre 1/2 sel
* 80g de sucre

**PRÉPARATION :**

* Préparation30 min
* Cuisson25 min

**Pâte à gâteau :**

* 1 Peler les patates douces et les cuire dans de l'eau bouillante 15 minutes. Egoutter et réduire en purée.
* 2 Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre dans un saladier.
* 3 Dans un bol, battre les oeufs puis les ajouter dans le saladier en mélangeant bien.
* 4 Ajouter la purée de patates douces et mélanger doucement d'abord et vivement ensuite.
* 6 Incorporer la farine et la levure en les passant au tamis. Mélanger le tout.

**Pâte à crumble :**

* Dans un autre saladier, malaxer la farine, le beurre, le sucre et les noix de pécan écrasées, jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Préchauffer le four à th.6 (180°).

Dans des moules à muffins beurrés, verser la pâte à gâteau. Parsemer de pâte à crumble émiettée.

Enfourner pour 25 minutes environ.

**ASTUCES**

Pour cette recette de Crumb muffins sucrés patate douce et noix de pécan, vous pouvez compter 30 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de muffins.

**Gâteau aux patates douces**

Préparation : 2 h

Très facile

**Ingrédients**

* 88 g de beurre
* 125 g de sucre
* 1⁄2 gousse de vanille
* 1.5 c.à.s de rhum (ou de Marie Brizard)
* 1⁄2 kg de patate douce
* 2 œufs (selon la grosseur)

**Préparation**

Cuisson: 1 h

ÉTAPE 1

patate douce

Eplucher les patates et les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égouter et les réduire en purée lorsqu'elles sont chaudes.

ÉTAPE 2

Œuf, sucre, beurre, vanille

Ajouter les œufs entiers (légèrement battus) avec le sucre, le beurre ramolli, la vanille coupée en petits morceaux et l'alcool.

ÉTAPE 3

Verser dans un moule à bord hauts beurré.

ÉTAPE 4

Cuire à four chaud pendant une heure jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

**Gâteau**

 **citron courgette**

**Ingrédients (pour un moule carré de 20×20) :**

* 120g de courgette verte
* 90g de beurre mou
* 90g de sucre
* 180g de farine
* 1cc de levure chimique
* 2 oeufs
* 30g de yaourt nature
* 1cs de jus de citron

**pour le glaçage :**

* 45g de sucre glace
* 1cs de jus de citron

**Préparation :**

Préchauffer le four à 170°C.

Laver et sécher les courgettes puis les râper (normalement avec une râpe à gros trous, mais j’ai pris une râpe fine).

Mettre la chair dans du papier absorbant et presser fortement pour éliminer l’eau.

Recommencer l’opération plusieurs fois (au moins 3) pour éliminer le maximum d’eau.

Fouetter le beurre et le sucre.

Incorporer les œufs un à un en veillant à bien amalgamer l’ensemble à chaque fois.

Ajouter la farine mélangée à la levure.

Ajouter ensuite le jus de citron puis le yaourt et enfin la courgette.

Mélanger soigneusement.

Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de côté.

Enfourner pour environ 40min.

**Préparer le glaçage :**

Mélanger le jus de citron et le sucre glace. Réserver.

Après cuisson, laisser refroidir avant de démouler puis de verser le glaçage.

Déguster !