Balade Botanique – Choux et Compagnie (Avril 2022)

Bonjour à tous et toutes,
Alors que le printemps avance, je vous propose de repartir en balade botanique pour découvrir la végétation proche de chez vous et comment le printemps avance.

Pancakes aux flocons d’avoine

Bonjour à toutes et tous
Il y a des recettes qui ont pour moi le goût des vacances. Souvent trop longues à réaliser dans le flot quotidien, elles ne trouvent place que les jours de congés, quand on peut prendre le temps. C’est le cas des gaufres, des beignets ou encore des pancakes.

Escapade en vallée de Biros (Ariège)

Bonjour à toutes et tous,
Une fois n’est pas coutume, je vous emmène en « vacances », à la découverte d’un très joli coin des Pyrénées Ariégeoises arpenté il y a peu.

Cake au yaourt et pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous,

Avec le joli temps du mois d'Avril, nombreuses sont les heures passées en balade ou en jardinage, à profiter de la nature et du soleil. Le spectacle du printemps, de ses senteurs et de ses couleurs fait un bien fou. Prendre l'air réveille et remet en forme après des mois où l'on avait tendance.

Dans ce cadre, difficile (d'accepter de) de passer du temps en cuisine pour préparer des mets élaborés. La recette que j'aimerais partager avec vous aujourd'hui est donc une des recettes parfaites pour ces jours où l'on veut faire autre chose que la cuisine. C'est un classique que l'on adore toujours, préparé en moins de 15 minutes. Et c'est tout simplement un cake au yaourt et pépites de chocolat. Le petit plus de la recette réside dans pépites de chocolat un peu croquantes enfouies cette pâte moelleuse. Petits, grands, lui font toujours honneur.

J'ai donc plaisir à partager cette recette de cake yaourt pépites chocolat avec vous. J'espère qu'il vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée

- Cake au yaourt -
et chocolat
© Au Fil du Thym

Recette : Cake yaourt pépites chocolat

Saison de la recette : Toute l’année
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 gâteau familial (moule à manqué 26 cm)

- 1 yaourt(vous utiliserez le pot comme mesure)
- 2 pots de yaourt de sucre roux (ou cassonade)
- 2,5 pots de yaourt de farine
- 1/2 pot d’huile neutre (idéal : tournesol)
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat que vous couperez en pépites
- 1 pincée de sel

Réalisation.

- Huilez un moule à cake. Coupez le chocolat en pépites fines.
- Dans un saladier, versez le yaourt (conservez le pot), le sucre, les œufs. Fouettez pour homogénéiser.
- Ajoutez l’huile et mélangez la préparation
- Ajoutez la farine, levure, sel, puis homogénéisez la préparation.
- Ajoutez enfin les pépites de chocolat.
- Déposez la préparation dans votre moule beurré et

laissez cuire à 180°C : 1) soit jusqu’à ce que la pointe d’un couteau en ressorte sèche (gâteau encore moelleux, mais qui retombe), soit 35 minutes (gâteau plus sec et qui reste en forme).

Servez ce cake yaourt pépites de chocolat une fois refroidi. Il se conservera bien une journée ou deux une fois enveloppé.

Cake yaourt chocolat facile

Tarte à la betterave et au

bleu

Bonjour à toutes et tous
La betterave est un ingrédient incontournable de ma cuisine de printemps-hiver, et un légume toujours présent dans mon potager d’été

Plantes sauvages pour pep’ser les salades

Bonjour à toutes et tous,
Je vous retrouve ce matin pour un billet que vous m’avez demandé pour discuter des plantes sauvages comestibles.

Bisque de crevettes (zéro déchets)

Bonjour à toutes et tous
Il y a un seul petit reproche que je pourrais faire au Gers : c’est un département situé assez loin de la mer, et donc il est assez difficile de trouver poissons et fruits de mer à un prix raisonnable. Même les produits peu onéreux (maquereaux, sardine, morue, crevettes…) se prennent quelques euros au kilo

Vin d’épines (troussepinette)

Bonjour à toutes et tous
Si vous me suivez depuis quelques temps, vous avez sans doute lu dans quelques billets que ma belle famille est originaire de Vendée. Avec cette origine, s’accompagne un nombre certains de traditions culinaires comme la préparation des mogettes (haricots blancs de là bas), des apéritifs au préfou, accompagnés de la boisson apéritive « locale » : le « vin d’épine » ou « troussepinette » .