

Petits cakes aux nectarines

□ Parfaits pour goûter d'été fruité et délicieux !

Bonjour à toutes et tous,

C'est un bonheur de vivre ces quelques journées ou semaine d'été avec des températures raisonnables. Comme il est heureux de voir que la pluie est (enfin) revenue dans le Gers puisque la végétation a (enfin) reverdi. Nous avons encore toutes les couleurs dorées des champs de blés moissonnés, mais les prairies se replit un « coup de vert » et les floraisons ont repris leur plein.

Un autre élément que j'apprécie de ces jours raisonnables est qu'il est tout à fait possible d'allumer le four et de cuisiner. Légumes farcis pour mes gourmands, tartes courgette chorizo pour le batch-cooking de la semaine, et petits gâteaux aux fruits de saison pour le goûter. C'est dans ce thème qu'intervient la recette du jour : des **petits cakes nectarines**.

Peut-être avez-vous déjà tenté, la [nectarine](#) est excellente en tarte et en gâteaux. Elle apporte du moelleux avec son jus, un goût très fruité et une certaine mâche. Couplez avec des herbes de saison, vous êtes sûrs de cuisiner un mets qui plaira. Ces petits moelleux n'échappent pas à la règle. Avec eux, vous êtes sûr(e) de faire mouche au goûter ou à toute autre occasion.

Je voulais donc partager la recette de ces cakes nectarines avec vous que vous puissiez en profiter cet été ou plus. J'espère qu'elle vous plaira.
Bonne journée !

- Petits cakes -
aux nectarines



Petits cakes nectarine et verveine

Recette : Petits cakes nectarines

Saison de la recette : Mi juin, Juillet, Août

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 10 à 12 cakes :

- 175 g de farine
- 110 g de sucre
- 3 œufs
- 125 g de fromage blanc (ou de yaourt)
- 40 g d'huile de tournesol
- 2 à 3 nectarines (selon la taille)
- 8 feuilles de verveine citronnelle
- 1 petite pincée de sel

Réalisation

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez l'huile de tournesol et le fromage blanc.
- Ajoutez la farine, levure chimique, le sel puis mélangez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
- Lavez les nectarines, retirez les noyaux puis détaillez la chair en petits morceaux. Lavez et hachez la verveine. Mélangez à la pâte à cake.
- Répartissez la pâte à cake dans les moules
- Enfournez pour 25 à 30 min environ 180°C (cf. 1). Le gâteau est cuit lorsque, la pointe d'un couteau ressort sans traces lorsqu'on l'enfonce dans la pâte

Astuces

- (1) Le temps de cuisson est à ajuster en fonction de la taille des moules à cakes utilisés.
- La recette est évidemment déclinable version cake familial en augmentant le temps de cuisson.
- *Variantes* : Ces petits cakes nectarines peuvent se réaliser avec des pêches. La verveine peut aussi être remplacée par du romarin ou de la menthe.
- *Variante 2* : Pour apporter de la douceur aux cakes, vous pouvez remplacer 25 g de farine par 50 à 60 g de poudre d'amande.
- *Conservation* : 24 H à température ambiante puis 48H au réfrigérateur. En

raison de la présence de fruits dans le cake, la durée de conservation est réduite par rapport aux cakes de voyage tels que le 4 quarts.



Petits cakes nectarine et verveine