



Fanny Sennheiser  
CÉRAMIQUE

# Elle à table

JANVIER - FÉVRIER 2015



*Proposez un café allongé avec une chantilly parfumée à la fève tonka râpée.*

*Servez un café avec de la mousse de lait saupoudrée de thé vert.*



Complices, Fanny Sennheiser, Tasses, Fleux, Serviettes, La Trésorerie

Vaisselle, Fleux

## COFFEE CAKE ET FRUITS

(6 pers.)  
Dessert > Facile > Bon marché  
Préparation : 15 mn  
Cuisson : 50 mn  
▶ 4 œufs ▶ 160 g de sucre  
▶ 200 g de farine  
▶ ½ sachet de levure chimique  
▶ 150 g de beurre fondu  
▶ quatre épices, cannelle, gingembre  
▶ 2 c. à soupe de miel  
▶ 250 g de fruits exotiques en cubes

Allumez le four sur th. 6/180°, beurrez et farinez un moule à savarin. Fouettez vivement les œufs et le sucre, ajoutez la farine, la levure, le beurre, et 1 c. à café de cannelle. Mélangez bien et versez la pâte dans le moule.

Faites cuire 20 mn, baissez le thermostat à 5-6/160°, et poursuivez la cuisson environ 30 mn. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau à cœur. Si elle ressort sèche, le gâteau est cuit, sinon poursuivez la cuisson quelques minutes.

Faites compoter les fruits dans une casserole avec le miel et 2 pincées de chacune des épices pendant 20 mn environ. Servez le gâteau avec les fruits.

À TABLE Vous pouvez aussi réaliser ce gâteau en utilisant un moule à cake.

## TARTE CRÈME ET FRUITS SECS

(6 pers.)  
Dessert > Facile > Bon marché  
Préparation : 15 mn  
Cuisson : 30 mn  
Pour la pâte  
▶ 200 g de farine  
▶ 100 g de beurre  
▶ 30 g de sucre  
▶ 1 jaune d'œuf  
▶ 4 c. à soupe d'eau  
Pour la garniture  
▶ 125 g de fruits secs  
▶ 200 g de crème fraîche  
▶ 100 g de sucre + sucre vanillé

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Beurrez un moule à tarte et farinez-le. Mixez la farine, le beurre et le sucre à l'aide d'un robot, ajoutez le jaune d'œuf et l'eau, puis mixez par à-coups

jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Étalez-la sur le plan de travail fariné, piquez-la de plusieurs coups de fourchette et mettez-la dans le moule. Concassez grossièrement les fruits secs, mettez-les sur la pâte et saupoudrez-les de sucre vanillé. Mélangez la crème et le sucre, versez sur la tarte et faites cuire 30 mn environ.

À TABLE Fabriquez votre propre sucre vanillé : rincez, puis séchez des gousses de vanille déjà utilisées pour une crème anglaise par exemple. Mixez-les avec du sucre glace, passez au travers d'une passoire et réservez dans un bocal.