Cake aux noisettes

Rehaussez le goût subtil de la noisette en utilisant du sucre complet de canne dans ce cake à la mie dense et moelleuse.

Pour un moule de 28 cm de long : 300 g de sucre • 280 g de farine • 100 g de poudre de noisettes • 4 œufs entiers + 2 jaunes • 150 g de beurre demi-sel • 25 cl de crème fleurette • 80 g de noisettes décortiquées • 1 c. à café de levure chimique



- 1/ Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre demi-sel puis ajoutez la crème.
- 2/ Dans un bol, **fouettez** le sucre avec les œufs entiers et les jaunes. **Incorporez le mélange** beurre et crème fraîche.
- 3/ Dans une jatte, mélangez la farine, la poudre de noisette, la levure et 60 g de noisettes concassées, puis ajoutez-les au mélange. Remuez bien pour que la préparation soit homogène.
- 4/ Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé. Répartissez le restant de noisettes concassées sur le dessus. Enfournez pendant environ 40 min.

Tarte aux poires à la crème de marrons

Une variante ultra gourmande de la célèbre tarte Bourdaloue, à servir tiède ou froid.

Pour un moule d'env. 25 cm de diamètre : 1 pâte sablée • 100 g de beurre mou • 100 g de poudre d'amandes • 250 g de crème de marrons • 2 œufs • 2 ou 3 poires (selon la taille)



1/ Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte dans le moule et piquez-la de plusieurs coups de fourchette. Couvrez-la de papier sulfurisé, en protégeant bien les bords, et de billes de cuisson. Enfournez pour 15 à 20 minutes.

- 2/ Pendant ce temps, mélangez le beurre mou avec les œufs et la poudre d'amandes dans un saladier à l'aide d'un fouet. Incorporez la crème de marrons en mélangeant bien, jusqu'à l'obtention d'une crème bien homogène.
- 3/ Sortez le moule du four, **retirez le papier** sulfurisé et les billes de cuisson et **laissez refroidir** quelques instants.
- 4/ Pelez les poires, coupez-les en deux dans la longueur et retirez le cœur. Tranchez les demipoires dans leur largeur en conservant leur forme originale.
- 5/ Lorsque la pâte sablée a refroidi, répartissez la préparation aux marrons sur le fond de tarte. Disposez les demi-poires sur le fond de tarte, côté bombé en haut.
- 6/ Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Gâteau aux raisins et fruits secs

Délicieux avec de la crème épaisse mélangée à un peu de sucre glace et de fruits secs concassés.

Pour un moule d'env. 22 cm de diamètre : 500 g de raisins frais sans pépins • 120 g d'un mélange de fruits secs à coque décortiqués (ici, 60 g de cerneaux de noix et 60 g d'amandes émondées) • 3 œufs • 100 g de beurre mou • 100 g de sucre + 1 c. à soupe pour saupoudrer • 180 g de farine • 1 sachet de levure • 90 ml de lait



- 1/ Préchauffez le four à 160 °C. Lavez le raisin, détachez les grains et séchez-les sur un torchon. Mixez 80 g de fruits secs pour les réduire en poudre.
- 2/ Fouettez au batteur le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir une crème lisse. Ajoutez les œufs un à un, puis la poudre de fruits secs.
- 3/ Dans un bol, mélangez la farine et la levure.
- 4/ Incorporez-en la moitié à la préparation précédente. Ajoutez la moitié du lait, mélangez, puis ajoutez enfin le reste de farine et de lait. Mélangez bien.
- 5/ Versez la moitié de la pâte dans un moule beurré et garni de papier cuisson de 20 cm de diamètre environ. Disposez la moitié des raisins, couvrez du reste de pâte et répartissez les raisins restants. Concassez les 40 g de fruits secs restants et répartissez-les. Saupoudrez de 1 c. à soupe de sucre.
- 6/ Enfournez pour env. 45 à 50 min de cuisson (une pointe de couteau plantée au centre doit ressortir sèche). Laissez refroidir sur une grille.

Et si vous voulez plus de contenu spécial automne, découvrez nos articles "L'automne dans

Recettes: 3 spécialités de Bourgogne

Mini gougères

Si la gougère bourguignonne traditionnelle est dressée en forme de couronne, ces irrésistibles petits choux aromatisés au fromage sont formés individuellement. On les déguste à l'apéritif, ou en entrée, accompagnés d'une salade verte.

Pour 4 pers.: 200 g de comté ou d'emmental râpé • 150 g de farine • 3 œufs • 75 g de beurre • 1 pincée de noix de muscade râpée • sel, poivre



- 1/ Préchauffez le four à 220°C (th. 7/8). Versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le beurre coupé en dés et le sel. Portez à ébullition.
- 2/ Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez à la spatule. Remettez de nouveau sur feu assez vif. Travaillez énergiquement la pâte pour la dessécher pendant 3 minutes.
- 3/ Retirez la casserole du feu et laissez tiédir 5 minutes. Ajoutez les œufs battus un à un en

mélangeant soigneusement à chaque fois. Poivrez, ajoutez la muscade et 150 g de fromage. **Mélangez**.

4/ Versez la pâte dans une poche à douille, ou formez des petits choux à l'aide de deux cuillères. Dressez les petits choux bien espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez le dessus du reste de fromage. Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes.

Bœuf bourguignon

Devenu un grand classique de la gastronomie française, ce plat longuement mitonné se prépare avec du bœuf de race charolaise et un vin de Bourgogne tannique et corsé pour sa marinade.

Pour 4 pers.: 1,2 kg de viande de bœuf à braiser (macreuse ou paleron) coupée en cubes • 2 oignons • 3 carottes • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 2 c. à soupe de farine • 30 cl de vin rouge (Givry ou Côte de Nuits Village par exemple) • 30 cl de bouillon • 200 g de lardons fumés • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre



1/ Préparez les ingrédients : épluchez et coupez les carottes en rondelles. Émincez les oignons. Émiettez le cube de bouillon et faites-le fondre dans 30 cl d'eau chaude.

2/ Dans une cocotte, **faites dorer la viande** dans un peu d'huile. **Ajoutez** les oignons et les carottes. **Faites revenir le tout** 5 minutes. Saupoudrez de farine et **mélangez bien** le tout. Versez le cube de bouillon sur la viande.

- 3/ Versez le vin rouge. Ajoutez le bouquet garni et les gousses d'ail hachées. Salez et poivrez. Portez le tout à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter 3 heures à petit feu.
- 4/ Faites suer les lardons sans ajout de matière grasse. Ajoutez-les à la cocotte en fin de cuisson. Dégraissez un peu le bourguignon avec une écumoire. Retirez le bouquet garni et servez.

Flamusse aux pommes

Entre le flan et le clafoutis, ce dessert campagnard fait l'unanimité! Le plus souvent réalisée avec des pommes, la flamusse s'accommodera aussi d'autres fruits, par exemple un mélange de poires et de cassis.

Pour 6 pers. : 4 pommes • 3 œufs • 70 g de farine • 60 g de sucre • Une pincée de sel • 50 cl de lait • 30 g de beurre • sucre glace



- 1/ Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Beurrez un moule de 22 cm. Formez une rosace au fond du moule avec les tranches de pommes. Réservez.
- 2/ Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Battez les œufs entiers en omelette dans un autre saladier et incorporez-les au mélange précédent. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez petit à petit le lait pour délayer le tout.
- 3/ Versez l'appareil sur les pommes. Enfournez 45 minutes.

4/ Démoulez le flan lorsqu'il est encore tiède. Saupoudrez de sucre glace.

Et si vous voulez en savoir plus sur la **Bourgogne**, découvrez aussi notre **article** "<u>10 lieux à découvrir en Bourgogne</u>".