



<https://www.skimontagne.fr>

04 79 32 86 60

Maison Communale du Parc
790 rue du Commandant Dubois
73200 - ALBERTVILLE

Les recettes de nos randonneurs

Table des matières

Gâteau aux framboises.....	2
Gâteau au chocolat de Metz.....	3
GATEAU AU CITRON DE CYRIL LIGNAC.....	4
GATEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE.....	5

Gâteau aux framboises

Pour 6 personnes

Pour 1 moule de 20 cm

- 150 g de farine
- 175 g de sucre
- 100 g (2 dl) de framboises surgelées
- 2 œufs
- 50 de beurre
- 1 zeste de citron bio ou non traité
- sucre glace pour décorer (facultatif)

Préparation

1- Préchauffer le four à 180°C.

2- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et le zeste de citron râpé.

3- Beurrer et fariner votre moule, puis y verser la pâte. Répartir harmonieusement les framboises surgelées par-dessus. Trancher finement le beurre, par exemple à l'aide d'un coupe fromage, puis le répartir sur les framboises. Enfourner au milieu du four pour 25 minutes.

4- Laisser le gâteau refroidir, puis saupoudrer de sucre glace avant de servir.

[Retour au sommaire](#)



Gâteau au chocolat de Metz



Ingrédients

- 4 oeufs
- 125 g de chocolat noir râpé finement
- 250 de sucre
- 125 g de farine
- 200 g de crème liquide

Instructions

Préchauffer le four à 200 °C

Commencer par râper le chocolat noir finement

Battre a vitesse maximale les oeufs ainsi que le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange triple de volume (environ 5 minutes).

Ajouter la farine, le chocolat puis la crème liquide.

Verser dans un moule à manqué de 22 cm préalablement beurré et fariné.

Enfourner durant 30 minutes Vérifier la cuisson.

Retirer du four et laisser refroidir avant de démouler sur une assiette.

Saupoudrer de sucre glace.

[Retour au sommaire](#)

GATEAU AU CITRON DE CYRIL LIGNAC

Ingrédients

1. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre pommade, le sucre et les oeufs.
2. Incorporer la farine et la levure préalablement mélangées.
3. Ajouter le jus des citrons ainsi que les zestes et remuer. Vous pouvez ajouter 4 gouttes d'huile essentielles de citron.
4. Versez dans un moule et enfourner dans un four préchauffé à 180°.
5. Au terme de la cuisson, démouler le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

2 citrons

120 g de beurre pommade

120 g de farine

80 g de sucre

2 oeufs

11 g de levure chimique

[Retour au sommaire](#)

GATEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE

Ingrédients

200 g de chocolat noir fondu
250 g de mascarpone
4 oeufs
50 g de sucre glace
40 g de farine

Glaçage

100 g de chocolat noir
50 g de beurre

1. Dans un saladier, mélanger le mascarpone avec le chocolat noir fondu.
2. Ajouter les oeufs entiers, un à un, et mélanger.
3. Ajouter le sucre glace et mélanger.
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Verser la pâte dans un moule carré (22 cm par exemple).
6. Enfourner dans un four préchauffé à 150 ° pendant 25 mn.
7. Laisser refroidir et entreposer au frigo afin que le gâteau se raffermisse.
8. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat et le beurre.
9. Sortir le gâteau du frigo, le démouler et verser le glaçage dessus. Étaler le glaçage sur tout le gâteau.
10. Attendre un peu qu'il s'épaississe et passer une lame de couteau à pain pour faire de belles vagues.
11. Entreposer au frigo jusqu'au moment de servir. Il est également délicieux au sortir du sac à dos...

[Retour au sommaire](#)