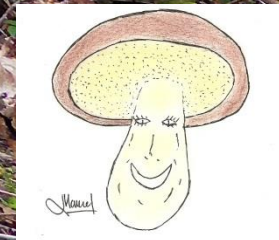




Sortie mycologique
du 24 octobre 2015
en forêt de L'Isle-Adam
Carrefour Boucault



**une
cinquantaine
de
personnes
était
présente.**

**Il fut décidé de faire deux groupes :
- un premier avec Daniel Maurel,
- un second avec Jean-Paul Pautrat**





Sortie mycologique 24 octobre 2015



**Et selon nos bonnes habitudes un pique-nique
super avec des gâteaux succulents !
Merci aux cuisinières**

Et maintenant à vos recettes !

GATEAU AUX NOIX

INGREDIENTS _____

85 gr de beurre, + 1 peu pour
le moule

180gr de sucre en poudre, 3
œufs

85gr de poudre de noix, 85gr
de poudre d'amandes

1 cuillerée ½ de kirsch,

55g de farine

½ sachet de levure.

Faire ramollir le beurre et travailler le en
pommade avec le sucre.

Ajouter les œufs 1 par 1 tout en continuant de
tourner au fouet, (ou batteur électrique).

Ajouter la poudre de noix, la poudre d'amande,
la farine et le kirsch et la levure. Beurrer un
moule à manquer, verser la pâte dedans et
glisser au four entre 35 à 45mns selon le four.

Laisser refroidir avant de démouler.

Vous pouvez ajouter des pruneaux ou des
pommes émincées.



MOELLEUX AU MIEL

INGREDIENTS

125 g de beurre (+ pour le moule)

4 oeufs

120 g de miel liquide

1 pincée de sel

120 g de farine (de préférence farine pour gâteaux avec poudre à lever incorporée)

50 cl de lait entier

Etape 1: Faites fondre le beurre et réservez

Préchauffez votre four à 150°C (pas de chaleur tournante)

Beurrez votre moule en silicone ou tapissez de papier sulfurisé pour un démoulage facile

Etape 2: Séparez les blanc des jaunes
Battez les jaunes avec le miel et 1 càs d'eau jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse

Incorporez ensuite le beurre fondu tiédi, le sel, farine et lait en mélangeant entre chaque ajout

Etape 3: Montez les blancs en neige très fermes et ajoutez les délicatement à la pâte avec le fouet sans les casser

La pâte est très liquide, les blancs doivent former comme des grumeaux en surface, il ne faut pas les intégrer complètement

Etape 4: Laissez 15 min puis versez dans votre moule et lissez la surface avec la lame d'un grand couteau lisse

Enfournez environ 55 minutes, à la fin de cuisson il doit être encore tremblotant au centre

Etape 5: Placez au frais minimum 2 heures pour qu'il se fige avant de démouler