



Instant's Gourmands Confitures

Bon pour le goût, meilleur pour la planète

Gourmandises
& compagnie

Cake « Coup de Soleil »

180g de farine T55
2 CàC de levure chimique sans phosphates
Une pincée de sel
Une CàC bien pleine de curcuma (puissant anti oxydant qui colore mais ne donne pas de goût particulier à la pâte)
80g de sucre de canne blond
100g de confiture COUP DE SOLEIL
60 ml d'huile (1/3 olive 1/3 tournesol 1/3 colza) riche en omega 3 !
3 œufs entiers
Quelques amandes effilées

Dans le robot muni du fouet, faire blanchir les œufs entiers avec le sucre : le mélange doit tripler de volume
Ajouter en pluie la farine, levure, sel et curcuma tamisés
Ajouter la confiture, puis les huiles, à vitesse douce
Chemiser un moule à cake de papier cuisson
Verser la pâte
Disposer quelques quartiers d'oreillons d'abricots
Parsemer d'amandes effilées
Saupoudrer d'un peu de sucre de canne
Mettre au four 180° pour 45 mn environ
Voilà un cake très léger en texture que vous pourrez accommoder avec
Voilà un cake très léger en texture que vous pourrez accommoder avec d'autres épices et confitures et glacis aromatiques par exemple

Petits pots de gâteau au chocolat confiture

250gr de beurre
75gr de cacao amer
280gr de sucre
20cl de lait
280gr de farine+ 1/4 cc de sel+1cc de levure chimique
2œufs
1cs de confiture de SORTILEGE ou RHUBOISE par pot

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter le cacao et le sucre et bien mélanger, mélanger le lait et les œufs et les incorporer à la préparation cacaotée, tamiser la farine, le sel et la levure et ajouter à la préparation. Disposer une cuillère à soupe de votre confiture préférée dans chaque pot et verser la pâte au cacao dessus. Enfourner à 180° pendant environ 30min selon la taille des pots
Au moment de servir, verser un peu de sauce chocolat tiède

Variante : remplacer la framboise par CAYO COCO, CREOLE, NO STRESS...

Sunny verrines

450 g de pêches
4 cas de confiture d'abricot- orange confite
4 cas de jus d'orange.
Mélangez les ingrédients.
Réfrigérez 3 heures dans 4 verres, complétez avec de la chantilly et servez avec 4 tuiles aux amandes.
A varier à l'infini

Panacotta à la confiture

Pour 8 petites verrines :

- 25 cl de crème fleurette
- 25 cl de lait
- 300 g de confiture de votre choix avec ou sans les morceaux
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 feuilles de gélatine

Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes. Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème jusqu'aux premières ébullitions. Hors du feu, incorporez la gélatine ramollie et remuez bien jusqu'à complète dissolution.
Mettez la confiture et le miel dans un saladier et versez dessus le mélange lait/crème chaud. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.

Mousse à la confiture

Une autre façon de savourer les confitures et gelées...
Elles sont ici transformées en dessert léger et doux.

1 pot de confiture 100 g de poudre d'amandes
2 blancs d'œufs battus en neige
Mélangez la confiture à la poudre d'amandes, puis délicatement les blancs battus.
Gardez au froid avant de servir, mais pas plus d'une heure (sinon ça retombe).