

Recettes DuoChef : cuisinez comme des chefs, chapitre 3



Continuons nos escapades gourmandes avec aujourd'hui, Adèle ([Adélices](#)) et Requia ([Chez Requia](#)) qui vous proposent une balade gustative à réaliser avec le four [DuoChef](#).

Au menu :

- Muffins aux pépites de chocolat
- Cake au citron et à l'huile d'olive

Cake au citron et à l'huile d'olive



Ingrédients :

- 240 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 oeufs et 1 jaune d'oeuf
- 40 g de beurre
- 50 g de miel
- 180 ml d'huile d'olive (la quantité est importante, la prochaine fois, je réduirais à 140 ou 150 ml)
- les zestes et le jus de 2 citrons non traités
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Lancer le préchauffage du four à 180°C en chaleur tournante (mode convection).

Réaliser un beurre noisette : faire fondre le beurre dans une casserole pendant environ 3 minutes et réserver.

Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine et la levure tamisées (important pour la levure car elle forme souvent des grumeaux qu'il est difficile de dissoudre dans une pâte à gâteau).

Ajouter ensuite le miel, le beurre, les zestes et le jus des citrons et bien mélanger. Ajouter l'huile d'olive et mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans un moule à cake (ou le moule de votre choix).

Enfourner pendant environ 50 minutes (toujours en mode chaleur tournante sur le LG Duo Chef) pour un grand cake et 30 à 35 minutes pour des plus petits.

Muffins aux pépites de chocolat



Ingrédients :

- 250 g de farine
- un sachet de levure
- 100 g de sucre en poudre
- 3 pincées de sel
- 25 cl de lait demi écrémé
- 1 oeuf
- 25 g de beurre fondu
- 150 g de pépites de chocolat

Préparation :

Verser dans un saladier la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un bol, mélanger le lait, l'oeuf et le beurre fondu.

Ajouter le mélange liquide au mélange sec juste assez pour incorporer la farine (le secret de la réussite est une pâte non homogène) et y joindre les pépites de chocolat, mélanger à peine.

Verser la préparation (elle doit contenir des grumeaux) dans les moules à muffins beurrés et cuire pendant 15 minutes en mode crousti, cc 1 05

Par Benjamin