

Cuisine

C'est officiel, l'hiver est bel et bien là, il s'installe peu à peu avec le froid... Cependant, il a aussi ses bons côtés : les fêtes approchent, mais surtout qu'il est bon de rentrer chez soi le soir et de se réconforter emmitoufflé dans son pyjama en pilou-pilou et son plaid tout doux devant une boisson chaude et un gâteau au bon goût d'hiver ! En tout cas, c'est notre remède personnel au Qif et nous partageons ce secret avec vous aujourd'hui pour réchauffer votre cœur.

Biscuit anglais

- 275 g de farine
- 300 g de cassonade
- ½ sachet de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poudre de gingembre
- ½ cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1 cl de lait
- 2 cl d'huile
- 60 g de beurre
- 4 oeufs
- 100 g de raisins secs ébouillantés et séchés
- 40 g de noix hachées
- 3 tasses à café de carottes râpées finement

Mélanger d'abord tous les éléments secs qui entrent dans la préparation : farine, cassonade, levure et épices.

Ajouter ensuite le lait, le beurre fondu, l'huile, les oeufs et bien mélanger.

Terminer en incorporant les raisins, les noix et les carottes.

Verser dans un moule à manquer (mais si, tu sais, le moule rond à gâteau en verre que tes parents ont forcément dans leur placard) préalablement beurré.

Faire cuire 1h à 200°C. Vérifier la coloration, s'il colore trop vite mettre une feuille d'aluminium sur le gâteau.



Infusion pomme-cannelle

- 3 pommes granny
- Un petit morceau de gingembre frais
- 8 bâtons de cannelle
- 2 gousses de vanille fendues en 2
- 2 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 litre d'eau (ou de cidre pour faire honneur à la Normandie)

Couper le gingembre et deux des pommes en petits dés.

Mettre à chauffer l'eau, quand elle entre en ébullition, y ajouter le gingembre, les dés de pomme, et la dernière pomme coupée en rondelles.

Y ajouter tout le reste des ingrédients et laisser mijoter une bonne vingtaine de minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Quand c'est prêt et que les pommes ont bien ramolli, filtrez le tout à l'aide d'un tamis ou d'un chinois (à défaut de tout, une passoire devrait relativement faire l'affaire). Enfin, verser le jus dans les tasses.

Les conseils de la rédac' :

Concernant le biscuit, 1 cl d'un liquide correspond à 1 seconde d'un liquide fin et régulier !

Ce gâteau se conserve plus d'une semaine après sa cuisson tout en restant très moelleux s'il est bien conditionné (cellophane les gars !)

- Cécile