

# Cake à la banane

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 45 min (180°)

## **Ingrédients** :

- 3 bananes mixées
- 120 g de sucre
- 130 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 60 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique

1. **Mélanger** le tout.

2. **Faire cuire** à 180°, 45 min environ.

# Cookies à la noix et aux figues

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 8 à 12 min (180°)

## **Ingrédients** :

- 125 g de beurre mou
- 200 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 75 g de cerneaux de noix
- 10 figues sèches coupées en dés

1. **Mélanger** 125 g de beurre mou avec 200 g de sucre roux.
2. **Ajouter** un oeuf et **mélanger** énergiquement.
3. **Ajouter** 250 g de farine et 1/2 sachet de levure. Bien **mélanger** et **pétrir** la pâte à la main.
4. **Ajouter** 75 g de cerneaux de noix et 10 figues sèches coupées en dés.
5. **Former** des boules de pâte sur la tôle et les aplatir légèrement.
6. **Cuire** 8 à 12 min au four à 180 °.  
En refroidissant, ils durcissent.

# Gâteau à la châtaigne et au chocolat

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 12 h de réfrigération

**Ingrédients** (pour 6 personnes) :

- 600 g de châtaignes entières épluchées
- 250 g de beurre
- 2 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 verre de lait
- vanille et/ou cannelle
- 200 g de chocolat à cuire

1. **Faire cuire** les châtaignes 10 min dans l'eau bouillante et les **broyer** en purée.
2. **Faire fondre** le beurre.
3. **Ajouter** à la purée des châtaignes, le lait, le sucre, la vanille et le beurre fondu.
4. **Mélanger** le tout et **verser** dans un moule à charlotte.
5. **Conserver** 12 heures au réfrigérateur avant de recouvrir d'une mince couche de chocolat fondu. **Servir** en tranches fines.

## Petits carrés aux noix

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 20 min à 170°

### **Ingrédients (pour 8 personnes) :**

- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- 210 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait liquide de vanille
- 1 pincée de sel
- 5 cuillères à soupe de farine.

1. **Hacher** grossièrement les 2/3 des cerneaux de noix. **Réserver**.
2. **Casser** le chocolat en morceaux.
3. Dans une casserole placée dans un bain-marie, **faire fondre** les morceaux de chocolat avec 80 g de beurre, sur feu doux, sans cesser de **mélanger**.
4. **Laisser refroidir** le chocolat fondu.
5. Pendant ce temps, **préchauffer** le four à 170°.
6. Dans une jatte, **battre** les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et ait une consistance crémeuse et légère.
7. **Incorporer** le mélange chocolat-beurre, puis les cerneaux de noix.
8. **Beurrer** un moule carré de 20 cm de côté. **Y verser** la pâte.  
**Enfourner et cuire** 20 min environ : le gâteau est cuit lorsque les bords commencent à se détacher des parois du moule.
9. **Démouler** le gâteau et **laisser refroidir** sur une grille.
10. **Découper** le gâteau en petits carrés de 3 cm de côté environ.  
**Disposer** 1 cerneau de noix sur le dessus.