

Cake au chorizo et au maroilles :

d'après « les cakes de Sophie »

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure

10 cl d'huile de tournesol

5 cl de bière blonde

12,5 cl de lait entier

100 g de gruyère râpé

150 g de chorizo

100 g de maroilles

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

½ cuillerée à café de cumin en poudre

Préchauffer le four à 180° (TH 6)

Faire chauffer le lait

Battre au fouet les œufs, la farine et la levure

Incorporer petit à petit l'huile, la bière, le lait, le sel et le poivre

Ajouter le gruyère râpé puis mélanger

Couper le chorizo en rondelles et l'incorporer

Couper le maroilles en petits dés et saupoudrer de cumin

Verser la pâte dans un moule à cake non graissé et déposer par-dessus les dés de maroilles

Cuire 45 minutes

pëlla de Valence de Carmen :

un grand plat de 50 cm de diamètre

travers de porc

pilons de poulet

tomates

poivron rouge pointu

poivrons verts

haricots coco plats

mini artichauts frais coupés en quatre

gros haricots blancs achetés secs mais trempés une nuit puis cuits 1/2 heure

riz Falleria à Valence ou arborio pour risotto

safran

viande hachée de porc et assaisonnement pour les boulettes

Verser de l'huile d'olive et faire revenir la viande avec les légumes rouges.

Couvrir d'eau (repère : clous des poignées du plat), safran, sel et faire bouillir.

Ajouter les légumes verts et les haricots blancs.

Laisser cuire une 1/2 heure.

Ajouter le riz et les boulettes de viande. Cuire 20 mn en couvrant si besoin et laisser reposer avant de servir.

gâteau de Savoie de Jeannette :

250 g de sucre semoule

125 g de farine

6 œufs

un sachet de sucre vanillé ou quelques gouttes de parfum orange

Préchauffer le four à 200°

Battre au fouet les blancs en neige ferme.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger en soulevant et ajouter la farine.

Verser de préférence dans un moule à kouglof métallique et cuire 1/2 heure à 200° ou 180° en couvrant avec du papier cuisson si le dessus bruni trop vite puis une autre demi-heure à 150°.

Si la cuisson se fait dans un moule à manqué, cuire 1/2 heure à 200° ou 180° selon le four.

boules de neige d'Ayako :

100 g de beurre mou

40 g de sucre glace

100 g de farine

50 g de maïzena

50 g de poudre d'amandes

Tout mélanger avec les doigts, faire des petites boules et mettre au moins 30 min au frigo avant de faire cuire 15 min à 180° (th 6).

Saupoudrer ensuite de sucre glace (pour faire la neige!)