

Gâteau extra chocolaté au pain sec

Pour 6 à 8 personnes :

-4 œufs

-250 g de chocolat noir

-1 cuillère à soupe de cacao amer en poudre

-250 g de beurre

-180 g de sucre en poudre

-70 g de farine de pain sec ou 70 g de pain dur finement mixé



Faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans un saladier au micro-ondes.

Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et que le chocolat ait tout fondu.

Dans un autre saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mélange chocolat/beurre puis la farine et le cacao en poudre.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré.

Enfourner pour 30 minutes à 180°C.

Laisser refroidir avant de le démouler et de pouvoir le déguster.

Accompagner ce gâteau d'une crème anglaise à la vanille.

Moelleux au chocolat et à la farine de pain sec

Pour 6 personnes :

-150 g de farine de pain sec ou 150 g de pain dur finement mixé

-150 g de sucre en poudre

-150 ml de lait entier

-75 ml d'huile de tournesol

-2 gros œufs

-40 g de cacao en poudre amer non sucré

-6 g de levure chimique



Dans un saladier, mélanger les œufs au batteur électrique jusqu'à ce que cela mousse.

Ajouter le lait petit à petit toujours en fouettant.

Ajouter la farine de pain sec, la levure, le sucre et le cacao en poudre.

Ajouter également l'huile.

Mélanger bien le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre beurré et fariné.

Enfourner pour environ 30 minutes (le mien a cuit plus vite, bien vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame ressort sèche quand il est cuit).

Le laisser refroidir avant de pouvoir le déguster.

Muffins au pain sec cœur pâte à tartiner

Pour environ 12 muffins :

-280 g de farine de pain sec (ou 280 g de pain dur finement mixé)

-1/2 sachet de levure chimique

-1 pincée de sel

-2 œufs

-100 g de sucre en poudre

-1 sachet de sucre vanillé

-100 g de beurre

-10 cl de lait demi-écrémé

-1 yaourt nature

-12 cuillères à café de pâte à tartiner au chocolat



Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, battre les œufs avec un fouet puis, ajouter les sucres et mélanger bien le tout.

Verser le beurre fondu sur ce mélange sans cesser de remuer puis ajouter le lait et le yaourt.

Y incorporer le premier mélange farine-levure-sel.

Remplir les empreintes du moule à muffins au 1/3 avec la préparation.

Déposer au centre une petite cuillère à café de pâte à tartiner.

Recouvrir avec le reste de la pâte.

Les enfourner pour 20 minutes environ.

Attendre 5 minutes avant de les démouler.

Ils sont meilleurs légèrement tièdes, mais se dégustent aussi froids.

Crêpes à la farine de pain sec

Pour une douzaine de crêpes :

- 3 œufs
- 150 g de farine de pain sec ou 150 g de pain dur finement mixé
- 100 g de farine de blé classique
- 1 pincée de sel
- 1/2 L de lait entier
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 noisette de beurre pour la cuisson
- la pâte peut être parfumée avec de la vanille, de la fleur d'oranger...



Dans le bol d'un robot, mettre les œufs, l'huile, le sucre et le lait.

Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ajouter les farines et le sel et mixer à nouveau.

Faire cuire les crêpes comme habituellement.

Pancakes à la farine de pain sec

Pour 8 à 10 pancakes :

- 60 g de farine de pain sec ou 60 g de pain dur finement mixé
- 60 g de farine de blé classique
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 240 ml de lait entier
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 œufs
- 1 pincée de sel



Garniture au choix : sirop d'érable, fruits, sucre glace, confiture, pâte à tartiner...

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs (farine, levure, sucre et sel).

Dans un autre saladier, mélanger le lait, l'huile et l'œuf.

Verser les ingrédients secs dans la préparation à base de lait et mélanger (sans trop insister).

Faire chauffer une poêle anti-adhésive, verser une petite louche de pâte.

Au bout d'1 minute, de petites bulles apparaissent.

Avec une spatule, retourner délicatement le pancake pour le faire cuire de l'autre côté.

Servir de suite avec comme moi du sirop d'érable, ou bien de la confiture ou du chocolat à tartiner...

Crinkles au chocolat et à la farine de pain sec

Pour environ 30 crinkles :

- 50 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 85 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 190 g de farine de pain sec ou 190 g de pain dur finement mixé
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 bol de sucre glace



Dans une casserole au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat noir.
Mélanger bien et réserver.

Dans un saladier, battre les œufs, le sucre et la vanille avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger bien.

Ajouter la farine de pain sec, le sel et la levure et mélanger 15 secondes toujours à l'aide du batteur électrique.

Laisser cette pâte 1 h au frais (afin qu'elle épaisse).

Préchauffer le four à 170°C.

Petites piadines aux clichés italiens

Pour la pâte :

- 360 g de farine de pain rassis
- 140 g de farine de blé T45
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café rase de sel
- 15 cl d'eau tiède
- 20 g de levure boulangère fraîche

Pour la garniture :

- 2 mozzarellas (attention à la provenance, préférez la bio)
- 4 petites tomates bio (en saison)
- 8 fines tranches de jambon italien (artisanal et bio)
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de basilic bio (en saison)
- 2 poignées de roquette bio (en saison)
- Huile d'olive (bio toujours)

Mélanger les farines et sel avec une cuillère en bois. Ajouter la levure, malaxer, puis verser l'eau tiède et mélanger encore. Un bon pétrissage peut durer une demi-heure. Ajouter l'huile et pétrissez la pâte encore 5 minutes. Couvrir d'un torchon, laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, minimum 1 heure. Étaler le pâton et étirer en formant un disque avec les mains ou au rouleau. Faire chauffer une poêle de la taille de votre disque de pâte avec de l'huile d'olive. Placer la pâte dans la poêle et faire cuire à feu moyen 6mn de chaque côté. 2 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la mozzarella, l'ail finement haché, le basilic et le jambon. Sortir la piadine du feu et ajouter les tomates fraîches et la roquette. Plier la piadine en deux et déguster comme un sandwich.

Gnocchis à la farine de pain rassis, beurre et thym

Pour 4 personnes (qui aime la bouffe)

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 1 œuf entier
- 200 g de farine de pain rassis
- 50 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- Du beurre salé (beaucoup)

Faire cuire les pommes de terre sans les éplucher 40mn au four sur un lit de gros sel. Quand elles sont cuites, extraire la chair et la mélanger avec les farines, le sel et l'œuf. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante. Former une boule. Sur un plan de travail fariné, Prélever un peu de pâte et la rouler en boudin de 1 cm de large environ. Couper les boudins en petits tronçons de 1 à 2 cm environ. Pour leur donner la forme traditionnelle utiliser une fourchette (on trouve des tutos sur google) Pocher les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante salée. Lorsque qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Les égoutter. Dans une poêle, faire fondre du beurre et ajouter de l'ail et le thym. Quand le thym et l'ail ont infusés dans le beurre, faire dorer les gnocchis.

Cookies à la farine de pain rassis, noix caramélisées et chocolat blanc

Pour 4 personnes

- 110 g de beurre ramolli
- 60 g de noix caramélisées concassées
- 175 g de chocolat blanc grossièrement haché ou en pépites
- 110 g de sucre brun
- 100 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 225 g de farine de pain rassis
- 1/2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Laisser durcir 1h au réfrigérateur. A l'aide d'une grosse cuillère former des boules et les placer sur une plaque de cuisson. Enfourner 8 à 10 mn à 70°C. C'est prêt ! Grossir avec plaisir et responsabilité.