

■ Les Gâteaux de Fête : Chaleur, Épices et Moelleux à Petit Prix

Tu veux un dessert de Noël économique, bon et rassurant ? Les gâteaux sont parfaits : faciles, généreux et pleins d'émotion. Ils se préparent la veille, se conservent bien et plaisent à tous. Voici trois recettes intemporelles à tester sans te ruiner.

■ 1. Pain d'Épices Moelleux : Odeur d'Hiver, Saveur d'Enfance

■ Ingrédients (6-8 parts)

- 250 g de farine semi-complète (T110 ou seigle)
- 100 g de miel
- 80 g de cassonade
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café d'épices à pain d'épices
- 20 cl de lait tiède
- 60 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

■■■ Préparation

1. Préchauffe ton four à 160 °C (chaleur tournante).
2. Mélange farine, levure, bicarbonate, épices, cassonade.
3. Ajoute le miel, le beurre et le lait tiède.
4. Verse dans un moule à cake beurré.
5. Enfourne 45 à 50 minutes. Laisse refroidir avant de démouler.

■ 2. Cake aux Fruits Secs : Rustique, Gourmand, Réconfortant

■ Ingrédients (8 parts)

- 3 œufs
- 180 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 100 g de beurre mou
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de raisins secs
- 50 g de noix ou noisettes
- 50 g de figues ou abricots secs
- 1 bouchon de rhum (optionnel)

■■■ Préparation

1. Préchauffe le four à 180 °C.
2. Bats le beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse.
3. Ajoute les œufs un à un.
4. Incorpore farine, levure, puis fruits secs coupés.
5. Verse dans un moule chemisé. Cuire 40 à 45 minutes.

■ 3. Fondant au Chocolat : Classique, Rapide, Toujours Adoré

■ Ingrédients (6 parts)

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine

■■■ Préparation

1. Préchauffe le four à 180 °C.
2. Fais fondre chocolat et beurre au bain-marie.
3. Bats les œufs avec le sucre jusqu'à texture mousseuse.
4. Ajoute le chocolat fondu, puis la farine.
5. Verse dans un moule. Cuire 20 min. Centre légèrement tremblotant.

■ Tu veux d'autres desserts faciles et bluffants ? Découvre nos idées de bûches économiques ou prépare une verrine gourmande en 5 minutes.