

recettes

## L'AMOUR EST DANS LE FOUR

POUR SE RÉCONFORTER EN CE MOIS DE FÉVRIER, ON VOUS PROPOSE CETTE TOURTE ENSOLEILLÉE AUX AGRUMES ET UNE VARIANTE DU «BANANA BREAD» AMÉRICAIN

TEXTE ET PHOTO SUCRÉ SALÉ



### *Soleil d'hiver*

### GÂTEAU RENVERSÉ À LA SEMOULE ET AUX DEUX ORANGES

Pour 4 personnes  
Préparation: 30 min  
Cuisson: 1 h 30

• 1/2 sachet  
de poudre à lever  
• 1 pincée de sel

#### INGRÉDIENTS:

Pour le gâteau:

- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de polenta fine
- 50 g de farine de maïs
- 3 œufs
- 1 cs de miel

Pour les oranges confites:

- 2 oranges bios
- 30 cl de jus d'orange fraîchement pressé
- 10 cl de jus de citron
- 160 g de sucre en poudre
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger

#### PRÉPARATION

**1.** Les oranges confites: lavez et coupez les oranges en fines tranches. Faites chauffer le jus d'orange, le jus de citron, le sucre et l'eau de fleur d'oranger dans une casserole. Laissez frémir jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajoutez les tranches d'orange et laissez cuire 1 heure sur feu très doux. Égouttez-les délicatement et réservez le sirop.

**2.** Le gâteau: préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule à manqué. Dans un grand saladier, fouettez le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs et le miel, mélangez soigneusement au fouet. Ajoutez enfin la farine de maïs, la polenta, la poudre d'amandes, la levure et le sel. Mélangez à la spatule.

**3.** Tapissez le fond du moule de tranches d'orange, sans laisser de trous. Ajoutez quelques cuillerées de sirop. Versez la pâte, puis égalisez le dessus. Enfournez et laissez cuire 30 à 35 minutes.

**4.** À la sortie du four, laissez tiédir quelques minutes, puis retournez le gâteau sur un plat. Démoulez tiède ou froid.



## Classique américain BANANA CAKE

Pour 4 personnes  
Préparation: 20 min  
Cuisson: 30 à 35 min

**INGRÉDIENTS:**

- 4 bananes bien mûres
- 160 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 40 g d'amandes
- 3 œufs
- 7,5 cl de lait
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 sachet de sucre vanillé

### PRÉPARATION

**1.** Préchauffez le four à 180°. Pelez les trois premières bananes, puis écrasez-les à la fourchette dans un saladier. Ajoutez les œufs et le lait. Mélangez. Incorporez la farine, la levure, les pépites de chocolat et le sucre vanillé. Mélangez soigneusement à la spatule.

**2.** Versez la pâte dans un moule en silicone. Pelez la dernière banane, puis coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Déposez-la sur le cake. Ajoutez les amandes concassées.

**3.** Enfournez et laissez cuire 30 à 35 minutes. Laissez tiédir, puis démoulez le cake sur une grille.

## GOURMAND CROQUANT

**Moulin à fromage** Mouliner au lieu de râper! Rien ne vaut le parmesan ou le gruyère fraîchement râpé sur les pâtes, et pourtant la paresse nous fait souvent opter pour le fromage en sachet. La bonne idée: un moulin qui fait le travail sans qu'on doive user d'huile de coude! Molino a deux râpes selon qu'on veuille des copeaux ou des grains plus fins. Surtout **moHA!** est une marque suisse qui, depuis 1985, a déposé 50 brevets pour ses innovations. Tous ses outils culinaires sont garantis 5 ans. [VF] Molino, **moHA!**, 24 fr. 90, chez Manor, Galaxus, Brack ou kukissima.ch



**Chips & Rap** Migros soutient des projets culturels depuis 1957. En voici un original qui allie hip-hop et chips! Le Genevois Varnish a sollicité le géant orange, qui lui a donné carte blanche pour une collaboration inédite en 3 temps. L'artiste a customisé ce paquet de chips au romarin 100% suisses, tourné un court-métrage qui détourne les codes publicitaires et donnera un concert dans les entrepôts de Migros à La Praille dans le cadre du festival Antigél (le 17 février). [VF] Chips Salvia Rosmarinus, 3 fr. 30 les 150 gr, édition limitée disponible chez Migros Genève et certains magasins vaudois

