

Gâteaux à la poêle

Ingrédients :

- Sucre en poudre : 100g
- Farine : 100 g
- Levure chimique : 1/2 sachet
- **Ingrédient solide choisi**
- Sel : 1 pincée
- **Arôme liquide choisi**
- Oeufs : 2
- Lait : 100 g
- Huile de tournesol : 35 g
- Fruits, graines de votre choix



Exemples de composition :

- ✓ Fleur d'oranger (2 càs), graines de pavot (2 càs).
- ✓ Chocolat (1,5 càc de cacao), vanille (2 càs)
- ✓ Noix de coco (20g), chocolat (3 càc de cacao bombées)
- ✓ Vanille (2 càs).
- ✓ Vanille (2 càs), noix (environ 7, coupées en 8) / amandes en bâtonnets ou effilées.
- ✓ Vanille (2 càs), pomme (1/2 coupée en petits morceaux), cannelle.
- ✓ Chocolat (1,5 càc de cacao), framboise (environ 20)
- Fleur d'oranger (2 càs), abricots secs (6 coupés en petits morceaux).
- Thé Matcha (2 càc)

Réalisation :

1. Huiler une poêle. Moi, j'utilise une poêle de 24 cm de diamètre. La faire chauffer à feu très doux.
2. Dans un cul des poule, verser : farine, sucre, levure chimique, sel, **éventuellement les ingrédients solides et les arômes choisis** et les oeufs. Mélanger au fouet.
3. Ajouter le lait, l'huile de tournesol, mélanger. Bien mélanger pour incorporer des bulles d'air qui feront gonfler le gâteau et le rendront tout léger !
4. Verser la pâte dans la poêle, et cuire 35 minutes, à feu très doux, avec un couvercle légèrement décalé pour laisser s'échapper la vapeur (le fait que le couvercle ait des trous ne suffit pas pour que la vapeur s'échappe, et le gâteau pourrait ne pas gonfler suffisamment).
5. Retourner le gâteau (le faire glisser sur le plat de service à l'aide d'une spatule ou autre, et le retourner dans la poêle). Cuire 8 minutes.

Remarque : si vous souhaitez incorporer des fruits, les ajouter après 5 minutes de cuisson, pour éviter qu'ils ne tombent au fond de la poêle.