RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU LAVANDE / MIEL

Ingrédients :

- 240g de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de fleurs de lavande séchées
- 230 g de beurre non salé, ramolli
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 8 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 240 ml de lait

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la levure, le sel et les fleurs de lavande.
3. Dans un autre bol, battez le beurre avec le sucre. Ajoutez les œufs un à un, puis le miel et la vanille.
4. Ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait au mélange humide. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans le moule et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant environ 40-45 minutes.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.
7. Saupoudrez de sucre glace avant de servir, si désiré.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU LAVANDE / MIEL

Ingrédients :

- 240g de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de thé matcha en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 200g de sucre
- 113g de beurre non salé, ramolli
- 2 œufs
- Zeste de 2 citrons verts
- Jus de 2 citrons verts
- 240ml de yaourt nature

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau de votre choix.
2. Dans un bol, tamisez la farine, le thé matcha, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réservez.
3. Dans un autre bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un à un, puis incorporez le zeste et le jus de citron vert.
4. Ajoutez progressivement le mélange sec au mélange humide en alternance avec le yaourt, en commençant et en terminant par le mélange sec. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.
7. Si vous le souhaitez, vous pouvez glacer le gâteau avec un glaçage au citron vert en mélangeant du sucre glace avec du jus de citron vert jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU CAROTTE / COURGETTE

Ingrédients :

- 240g de carottes râpées
- 120g de courgettes râpées
- 200g de sucre
- 120ml d'huile végétal
- 3 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 240g de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)
- 60g de noix hachées (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau.
2. Râpez finement les carottes et les courgettes. Pressez légèrement les courgettes râpées pour éliminer l'excès d'humidité.
3. Dans un grand bol, battez ensemble le sucre, l'huile, les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Ajoutez le mélange sec au mélange humide et mélangez bien. Incorporez les carottes râpées, les courgettes râpées et les noix hachées (si utilisées).
5. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.
7. Vous pouvez glacer le gâteau avec du glaçage au fromage à la crème ou simplement saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU POMME / ROMARIN

Ingrédients :

- 3 pommes, pelées, évidées et coupées en fines tranches
- 2 cuillères à soupe de romarin frais, haché finement
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 180g de farine tout usage
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 113g de beurre non salé, ramolli
- 200g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 120ml de yaourt nature

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les tranches de pommes avec le jus de citron et le romarin haché. Réservez.
2. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau.
3. Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Dans un autre bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un à un, puis l'extrait de vanille.
5. Ajoutez le mélange sec au mélange humide en alternance avec le yaourt, en commençant et en terminant par le mélange sec. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Versez la moitié de la pâte dans le moule préparé. Disposez la moitié des tranches de pommes sur la pâte. Recouvrez avec le reste de la pâte et disposez le reste des tranches de pommes par-dessus.
7. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU CAROTTE / ANANAS

Ingrédients :

- 240g de carottes râpées
- 240g d'ananas écrasé, égoutté
- 200g de sucre
- 120ml d'huile végétale
- 3 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 240g de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)
- 60g de noix hachées (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.
3. Dans un autre bol, battez le sucre, l'huile, les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
4. Ajoutez le mélange sec au mélange humide et mélangez bien. Incorporez les carottes râpées, l'ananas écrasé et les noix hachées (si utilisées).
5. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.
7. Vous pouvez glacer le gâteau avec du glaçage au fromage à la crème ou saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU MENTHE / CHOCOLAT BLANC

Ingrédients :

- 240g de farine tout usage
- 200g de sucre
- 113g de beurre non salé, ramolli
- 120ml de yaourt à la menthe
- Quelques feuilles de menthe fraîche, hachées finement
- 3 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de menthe
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- Pour le glaçage :
- 200g de chocolat blanc, haché
- 120ml de crème épaisse
- 1 cuillère à café d'extrait de menthe

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau de votre choix.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un à un, puis le yaourt à la menthe, les feuilles de menthe hachées et l'extrait de menthe.
4. Ajoutez le mélange sec au mélange humide et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire au four pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.
7. Pendant que le gâteau refroidit, préparez le glaçage. Faites fondre le chocolat blanc avec la crème épaisse dans une casserole à feu doux. Ajoutez l'extrait de menthe et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GÂTEAU PISTACHE / CERISE

Ingrédients :

- 150g de cerises dénoyautées et coupées en deux
- 180g de farine tout usage
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à café de sel
- 113g de beurre non salé, ramolli
- 200g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande
- 120ml de crème aigre
- 60g de pistaches non salées, hachées
- Pour le glaçage (optionnel) :
- 120g de sucre glace
- 2-3 cuillères à soupe de jus de cerise

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à gâteau de votre choix.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un à un, puis l'extrait d'amande.
4. Ajoutez le mélange sec au mélange humide en alternance avec la crème aigre, en commençant et en terminant par le mélange sec. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Incorporez délicatement les pistaches hachées et les cerises coupées en deux dans la pâte.
7. Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire au four pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, puis transférez-le sur une grille pour le refroidissement complet.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

BROCHETTE DE FRUITS MIEL / CANNELLE

Ingrédients :

- Assortiment de fruits (par exemple, ananas, fraises, kiwi, bananes), coupés en morceaux pour les brochettes
- 2 cuillères à soupe de miel
- ½ cuillère à café de cannelle
- Brochettes en bois trempées dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent pendant la cuisson

Préparation :

1. Préchauffez le gril à feu moyen.
2. Enfilez les morceaux de fruits sur les brochettes, en alternant les couleurs et les saveurs.
3. Dans un petit bol, mélangez le miel et la cannelle jusqu'à obtenir une consistance homogène.
4. Badigeonnez généreusement les brochettes de ce mélange de miel et de cannelle.
5. Placez les brochettes sur le gril préchauffé.
6. Faites griller les brochettes pendant environ 3-5 minutes de chaque côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les fruits soient lé gèrement caramélisés et grillés.
7. Retirez les brochettes du gril et laissez-les refroidir légèrement avant de servir.
8. Vous pouvez servir les brochettes de fruits grillés au miel et à la cannelle telles quelles ou les accompagner d'une boule de glace à la vanille pour un dessert encore plus gourmand.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

BANANES RÔTIES CARAMEL BEURRE SALÉ

Ingrédients :

- 4 bananes bien mûres, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 100g de sucre
- 4 cuillères à soupe de beurre salé
- Une pincée de sel (si le beurre n'est pas assez salé)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans une poêle, faites fondre le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée. Cela deviendra du caramel.
3. Ajoutez le beurre salé au caramel et remuez bien jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu dans le caramel. Ajoutez une pincée de sel si nécessaire.
4. Disposez les moitiés de bananes dans un plat allant au four.
5. Versez le caramel au beurre salé sur les bananes.
6. Enfournez le plat au four pendant environ 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les bananes soient bien dorées et tendres.
7. Retirez du four et laissez légèrement refroidir avant de servir.
8. Vous pouvez servir les bananes rôties au caramel beurre salé telles quelles ou les accompagner de glace à la vanille pour une touche gourmande supplémentaire.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

SMOOTHIE PASTÈQUE MENTHE

Ingrédients :

- 300g de pastèque, coupée en cubes et sans pépins
- 150g de mangue, pelée et coupée en morceaux
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 7 glaçons
- 120ml d'eau (ou de jus de coco pour une saveur tropicale)

Préparation :

1. Placer les cubes de pastèque, les morceaux de mangue et les feuilles de menthe dans un mixeur.
2. Ajouter les glaçons et l'eau (ou le jus de coco) dans le mixeur.
3. Mixer le tout à haute vitesse jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.
4. Goûter le smoothie et ajuster la quantité de menthe selon votre préférence.
5. Verser le smoothie dans des verres et servir immédiatement.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.

RECETTE

IA 360°

L'IA VOUS PROPOSE...

GAUFRES CITROUILLE / CARAMEL

Ingrédients :

Pour les gaufres à la citrouille :
- 480g de purée de citrouille
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 60g de beurre fondu
- 240g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de muscade
- 420ml de lait

Pour le caramel au beurre salé :
- 200g de sucre
- 60ml d'eau
- 120ml de crème épaisse
- 56g de beurre salé
- 1 cuillère à café de sel

Préparation :

Gaufres à la citrouille :

1. Mélanger purée de citrouille, sucre, œufs, et beurre fondu.
2. Ajouter farine, levure, sel, cannelle, muscade, et lait. Bien mélanger.
3. Verser la pâte dans un gaufrier préchauffé et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Caramel au beurre salé :

1. Chauffer sucre et eau jusqu'à dissolution, puis laisser bouillir jusqu'à couleur ambrée.
2. Retirer du feu et ajouter crème épaisse en remuant.
3. Ajouter beurre salé et sel, remuer jusqu'à consistance lisse.

Retrouvez les autres recette de notre chef patissier Chatgpt sur notre site internet.