



# Recettes Cake Factory

Photos et recettes: groupe Facebook : cookéo companion kitchenaid multidélices chez nathy



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Moelleux chocolat blanc



Nombre de personnes : **4**  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **30 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

100 gr de chocolat blanc dessert  
40 gr de beurre  
50 gr de fromage blanc  
40 gr de sucre  
2 oeufs  
25 gr de farine  
40 gr de canneberges

### PRÉPARATION :



Faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du p 5 fonte du chocolat pendant 9 mn . ajouter le fromage blanc . Dans un saladier , mélanger les oeufs et le sucre au batteur . ajouter la préparation au chocolat . incorporer la farine puis mélanger le tout . beurrer et fariner le moule puis verser la preparation . ajouter les canneberges sur le dessus de la preparation puis déposer le moule dans le cake factory . lancer le programme p 1 gateaux à partager pour 30 mn . laisser reposer 3 mn avant de démouler .

Recette du livre



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Crème aux oeufs ultra gourmande



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

400 ml de lait  
350ml de creme liquide  
3 oeufs  
3 jaunes d'oeuf  
140 gr de sucre



### PRÉPARATION :



Dans un saladier mélanger tout les ingredients ensemble . verser la preparation dans le plat rectangle graissé . cuire en manuel 35 mn temperature 180 degrés . a la fin laisser dedans 30 mn et mettre au frigo 2 h .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Muffins aux myrtilles



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **35 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

110 gr de farine  
1 c à c de levure chimique  
1 oeuf  
80 gr de sucre roux  
60 gr de beurre  
3 cl de creme epaisse  
100 gr de myrtilles

### PRÉPARATION :



Dans un saladier , fouetter l'oeuf et le sucre jusqu'a ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux . ajouter la creme . faire fondre le beurre à l'aide du programme p 5 fonte de chocolat pendant 3 mn . incorporer le beurre fondu dans le saladier puis la farine et la levure préalablement mélangées . ajouter les myrtilles et mélanger . répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 Gâteaux individuels pour 35 mn . laisser refroidir quelques minutes puis démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake au citron et graines de pavot



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **35 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

80 gr de beurre  
100 gr de farine  
1/2 c à c de levure chimique  
1/2 c à c de bicarbonate  
1 citron  
2 oeufs  
90 gr de sucre  
20 gr de graines de pavot

### PRÉPARATION :



prélever le zeste du citron puis le jus (5 cl) .  
dans un saladier mélanger la farine , la levure ,  
le bicarbonate , et les graines de pavot . faire  
fondre le beurre à l'aide du p 5 fonte du  
chocolat pendant 3 mn . dans un second  
saladier mélanger le beurre , le sucre , et le  
zeste du citron . ajouter les oeufs , puis le  
mélange de farine et pavot . pour finir ajouter  
le jus de citron . répartir équitablement la pâte  
dans chaque moule puis le déposer dans le  
cake factory . lancer le programme p 2 gâteaux  
individuels pendant 35 mn . laisser tiédir  
quelques minutes puis démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Meringu'kado



Nombre de personnes :  
Temps de préparation 30 mn  
Temps de cuisson : 120 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 blanc d'oeuf  
70 gr de sucre  
100 gr de chocolat noir dessert  
5 sablés bretons

### PRÉPARATION :



monter les blancs en neige puis ajouter le sucre tout en continuant de fouetter . placer la preparation dans une poche a douille et former 10 longs batons d'1 cm de largeur dans le moule legerement huilé. le déposer dans le cake factory . lancer le programme p 4 meringues pendant 120 mn . décoller délicatement les meringues et les laisser refroidir . pendant ce temps émietter les sablés dans un saladier . faire fondre le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte du chocolat pendant 11 mn . enrober délicatement les meringues de chocolatsur 4/5 de leur longueur et parsemer de sablé. déposer les meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson . placer 10 mn au congelateur .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Carrot muffins



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 40 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

80 gr de farine  
1/2 c à c de levure chimique  
1/2 c à c de cannelle  
1/4 c à c de gingembre  
1 oeuf  
1 pincée de sel  
65 gr de sucre roux  
10 cl d'huile  
100 gr de carottes finement rapées  
45 gr de cerneaux de noix hachés

### PRÉPARATION :



dans un saladier mélanger la farine , la levure ; la cannelle et le gingembre .dans un second saladier , fouetter l'oeuf , le sucre , et le sel jusqu'a ceque la preparation blanchisse . ajouter l'huile . mélanger les 2 preparations entre elles . ajouter les noix et les carottes rapees . répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 gâteaux individuels pendant 40 mn . démouler et laisser tiédir quelques minutes



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Coeurs coulants fruits rouges



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 12 mn + 4 h frigo  
Temps de cuisson : 22 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
180 gr de chocolat blanc dessert  
70 gr de beurre  
30 gr de sucre  
90 gr de farine  
75 gr de coulis fruits rouges

### PRÉPARATION :



remplir un bac à glaçon de coulis de fruits rouges pour réaliser les coeurs des gâteaux .  
mettre au congéle pendant 4 h . faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte du chocolat pendant 9 mn . dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre.  
incorporer le chocolat à la préparation . ajouter la farine et mélanger . répartir équitablement la pâte dans le moule . ajouter les coeurs fruits rouges au milieu de chaque gâteau en appuyant délicatement pour les recouvrir de pâte .  
déposer le moule dans l'appareil . lancer le programme p 3 coeurs coulants pour 22 mn démouler tiède .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Génoise



Nombre de personnes : **4**  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson :  
Accessoires : **25 mn**

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
125 gr de sucre  
125 gr de farine  
1 sachet de levure  
100 gr de confiture



### PRÉPARATION :



mélanger la levure et farine dans un bol . à l'aide d'un batteur , monter les blancs en neige quand les blancs sont fermes incorporer le sucre , les jaunes d'oeufs et la farine . verser la preparation dans le moule beurré puis le déposer dans le cake factory . lancer le programme p 1 gateaux à partager pour 25 mn . couper la genoise horizontalement en deux puis tartiner generousement les 2 parties avec la confiture rabattre une moitié sur l'autre .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Kouglofs



Nombre de personnes : 25 mn + 2 h  
Temps de préparation : de repos  
Temps de cuisson : 35 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 oeuf entier et 1 jaune  
60 gr de sucre  
20 gr de beurre  
250 gr de farine  
4 gr de levure boulangere seche  
1 pincee de sel  
60 gr de raisins secs  
1 c à s de rhum  
40 gr d'amandes entieres  
120 gr de lait

### PRÉPARATION :



faire macérer le raisin dans le rhum .dans un saladier , verser la levure seche puis ajouter un peu d'eau . remuer jusqu'a l'obtention d'une pâte homogene puis recouvrir de farine . dans un 2 eme saladier mélanger oeufs, sucre , sel et lait . mélanger les 2 preparations ensemble . pétrir la pâte à l'aide d'un robot . ajouter les raisins en continuant de petrir . filmer la preparation et laisser reposer une heure pres d'une source de chaleur . déposer les amandes au fond des moules et les remplir . laisser reposer une heure pres d'une source de chaleur puis déposer les moules dans le cake factory . lancer le programme p 2 gâteaux individuels pour 35 mn puis démouler

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cupcakes tiramisu



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 30+30 frigo  
Temps de cuisson : 35 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

100 gr de farine  
5 g de levure chimique  
2 blancs d'oeuf  
80 gr de sucre  
80 gr de beurre  
5 cl de lait  
15 cl de creme liquide  
150 gr de mascarpone  
2 c à s de sucre glace  
15 cl de café expresso  
1 c à c d'extrait vanille

### PRÉPARATION :



le gateau : mélanger la farine , la levure , et le sucre dans un saladier . monter les blancs en neige puis incorporer les délicatement à la farine . faire fondre le beurre à l'aide du programme p 5 fonte du chocolat pendant 3 mn puis l'incorporer à la preparation .pour finir ajouter le lait et mélanger. répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans l'appareil .lancer le programme p 2 gateaux individuels pour 35 mn . sans les démouler verser environ 5 cl de café sur chaque cupcake .placer au frigo pendant 30 mn . le glacage : monter la crème en chantilly puis ajouter le mascarpone , le sucre et vanille . placer la préparation dans une poche à douille cannelée . décorer les cupcakes de mousse mascarpone garder au frais jusqu'au moment de servir .

recette du livre



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Financiers



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

75 gr de beurre  
80 gr de sucre glace  
3 blanc d'oeufs  
25 gr de farine  
70 gr de poudre d'amande  
1 c à s d'extrait de vanille

### PRÉPARATION :



battre les blancs d'oeuf . dans un autre recipient, mélanger le sucre glace, la farine , la vanille et la poudre d'amande . faire fondre le beurre a l'aide du programma p 5 fonte du chocolat pendant 3 mn . ajouter le beurre fondu à la preparation et mélanger . répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 gâteaux individuels pour 30 mn . démouler tiède .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Tarte Tatin



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 40 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 pâte feuilleté  
250 gr de sucre  
25 gr de beurre  
6 pommes  
5 cl d'eau

### PRÉPARATION :



faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à ébullition . lorsque le mélange brunit ajouter le beurre . verser le caramel dans le moule en le répartissant bien . éplucher et couper les pommes en quartiers les disposer uniformément sur le caramel . recouvrir l'ensemble avec la pâte feuilleté puis déposer le moule dans le cake factory . lancer le pm manuel pour 40 mn à 180 degrés . laisser reposer 10 mn avant de démouler dans une assiette .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cupcakes au spéculoos



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 30  
Temps de cuisson : 25  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

200 gr de spéculoos  
23 cl de crème liquide  
1 c à c de miel  
1.5 c à c de cannelle  
125 gr de farine  
2 oeufs  
100 gr de sucre  
55 g de huile neutre  
75 gr de yaourt nature  
80 gr de mascarpone  
2 c à s de sucre glace  
1 c à c de levure chimique

### PRÉPARATION :



le gâteau : dans un saladier , mélanger la farine la cannelle et levure .dans un autre saladier fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement . ajouter le yaourt et l'huile . mélanger les 2 préparations ensemble . verser dans le moule équitablement puis le déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 gateaux individuels pour 25 mn laisser reposer les cupcakes quelques minutes .

coeur speculoos : mixer les biscuits speculoos le miel 1/2 c cannelle 6 cl creme liquide . creuser un trou sur le dessus de chaque gateau garnir de pâte speculoos .

le glacage : monter le reste de creme en chantilly ajouter le mascarpone , sucre glace les 50 g pate de speculoos . placer dans une poche munie d'une douille cannelée . décorer les cupcakes .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake aux framboises



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 35 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

130 gr de farine  
1 c à c de levure  
2 oeufs  
80 gr de sucre  
8 cl de crème liquide  
180 gr de framboises

### PRÉPARATION :



dans un saladier , fouetter les oeufs et le sucre jusqu'a ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux . ajouter la creme en continuant de fouetter . incorporer la farine et la levure prealablement mélangées . déposer 2/3 des framboises au fond des 6 moules . répartir la pâte équitablement puis parsemer le reste des framboises . déposer le moule dans le cke factory . lancer le programme p 2 gateaux individuels pour 35 mn laisser tiedir 5 mn et démouler

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Gâteau aux pommes



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 20 mn  
Temps de cuisson : 40 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

170 gr de farine  
1 c à s de levure chimique  
3 oeufs  
120 gr de sucre  
70 gr de beurre  
10 cl de creme liquide  
2 pommes

### PRÉPARATION :



Faire fondre le beurre à l'aide du programme p 5 fonte du chocolat pendant 3 mn . peler les pommes puis les couper en petits cubes . dans un saladier fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux . ajouter le beurre puis la creme en continuant de fouetter . incorporer la farine et la levure mélangées puis les pommes . verser la préparation dans le moule graissé mettre dans l'appareil . lancer le programme p 1 gateaux à partager pour 40 mn . laisser refroidir un peu et démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Marbré chocolat vanille



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15**  
Temps de cuisson : **45 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
240 gr de sucre en poudre  
150 gr de beurre  
10 cl de lait  
230 gr de farine  
1/2 c à c de levure chimique  
1 c à s d'extrait de vanille  
2 c à c de cacao en poudre

### PRÉPARATION :



Séparer les blancs des jaunes d'oeufs . fouetter les jaunes et le sucre jusqu'a ce que le mélange blanchisse . faire fondre le beurre à l'aide du programme p5 fonte du chocolat pendant 2 mn puis l'incorporer à la préparation en fouettant . ajouter l'un apres l'autre , le lait , la farine , la levure en fouettant bien . monter les blancs en neige . ajouter en 3 fois les blancs à la preparation . séparer la préparation en 2 parties ajouter la vanille dans une et l'autre le cacao . répartir les 2 préparations dans le moule en alternant les couches plusieurs fois puis déposer le moule dans l'appareil . lancer le programme p 1 gateaux à partager pour 45 mn . laisser refroidir et démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Coeurs coulants au chocolat



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **17 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
180 gr de chocolat noir dessert  
150 gr de beurre  
75 gr de sucre  
45 gr de farine

### PRÉPARATION :



faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte de chocolat pendant 13 mn . dans un saladier , mélanger le sucre , la farine , et les oeufs . incorporer le chocolat à la préparation . répartir équitablement la pâte dans le moule puis le déposer dans l'appareil . lancer le programme p 3 coeurs coulants pour 17 mn . laisser reposer 10 mn avant de démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Muffins aux pépites de chocolat



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 20 mn  
Temps de cuisson : 30 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 oeuf  
110 gr de sucre  
60 gr de beurre  
140 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
6 cl de lait  
5 g de sel  
70 g de pepites de chocolat

### PRÉPARATION :



faire fondre le beurre à l'aide du programme p 5 fonte de chocolat pendant 3 mn .  
dans un saladier , mélanger le beurre et le sucre puis incorporer l'oeuf et le sel . ajouter la farine et la levure progressivement puis incorporer le lait et les pépites de chocolat . répartir équitablement la pâte dans chaque moule puis le déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 Gâteaux individuels pour 30 mn . laisser reposer puis démouler

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## meringues nature



Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation : 10  
Temps de cuisson : 105 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

2 blancs d'oeuf  
50 gr de sucre en poudre  
50 gr de sucre glace

### PRÉPARATION :



battre les blancs d'oeuf en neige . lorsqu'ils sont fermes , ajouter le sucre en poudre tout en continuant de fouetter . ajouter le sucre glace toujours en fouettant jusqu'a l'obtention d'un mélange lisse , brillant et homogène . remplir la poche à douille . découper une feuille de papier sulfurisé et la déposer au fond du moule cake factory . lancer le programme p 4 meringues pour 105 mn .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Brownies aux noix



Nombre de personnes :  
Temps de préparation **35 mn**  
Temps de cuisson : **25 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

2 oeufs + 1 jaune  
200 gr de chocolat noir dessert  
100 gr de beurre  
100 gr de sucre  
75 gr de farine  
75 gr de noix

### PRÉPARATION :



faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte du chocolat pendant 13 mn . dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre puis ajouter la farine . incorporer le chocolat à la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène . ajouter les noix préalablement hachées puis remuer . verser la préparation dans le moule beurré puis le déposer dans l'appareil . lancer le programme p 1 gateaux à partager pour 25 mn . laisser reposer 10 à 15 mn avant de démouler .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Mini pains D'épices



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 30 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

160 gr de farine  
1/2 c à c de levure chimique  
1 c à c mélange d'épices  
2 pincees de sel  
6 cl de lait  
170 gr de miel  
40 gr de cassonade  
60 gr de beurre



### PRÉPARATION :



Dans un saladier , mélanger la farine , la levure ; les épices et le sel .  
dans une casserole faire chauffer le lait , le miel et la cassonade . ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger hors du feu .  
verser cette préparation dans le saladier puis mélanger . répartir equitalement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 Gâteaux individuels pour 30 mn . démouler puis placer les mini pains d'epices dans un sachet en plastique pour laisser refroidir en gardant l'humidité .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Gateau yaourt au caramel



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 yaourt  
1 1/2 pots de sucre  
3 pots de farine  
1/2 pot d'huile  
4 œufs  
1 sachet de levure  
15 Carambars

### PRÉPARATION :



Mélanger le yaourt et le sucre.  
Mélanger la farine et la levure.  
Mélanger le tout.  
Rajouter l'huile et mélanger.  
Ajouter les œufs. Bien mélanger.  
Faire fondre les Carambars, les rajouter à la préparation.  
Bien mélanger.

mettre le CAKE FACTORY en  
Prog 1 gâteau à partager 40mn  
verifier la cuisson avec la pointe d'un couteau



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Petit Marbré



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

100 gr de farine  
90 gr de sucre  
1 pincée de sel  
90 gr de beurre fondu  
100 ml de crème liquide  
4 gr de levure  
20 gr de cacao amer  
un peu vanille



### PRÉPARATION :



Mélanger la farine avec le sucre , le sel , et oeufs . Mélanger . Ajouter le beurre fondu , ajouter la crème liquide . Mélanger . Séparer la pâte en 2 dans une mettre la vanille dans l'autre le cacao mélanger . graisser le moule verser les 2 preparations et cuire en programme gateaux a partager 20 mn surveiller la cuisson j'ai arreter un peu avant moi .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Rocher noix de coco



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

90 gr de sucre  
100 gr de noix de coco  
20 gr de maïzena  
50 gr de blanc d'oeuf  
1 pincée de sel



### PRÉPARATION :



mettre tout les ingrédients dans le saladier  
remuer avec une fourchette en gros . faconner  
avec les mains des petits tas . déposer dans le  
moule et mettre dans le cake factory .  
lancer le programme en manuel  
P6 18 mn à 215 degrés .  
on en fait environ avec cette recette .





**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Coeurs coulants au chocolat



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **17 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
180 gr de chocolat noir dessert  
150 gr de beurre  
75 gr de sucre  
45 gr de farine  
6 carrés de chocolat

### PRÉPARATION :



faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte de chocolat pendant 13 mn . dans un saladier , mélanger le sucre , la farine , et les oeufs . incorporer le chocolat à la préparation . répartir équitablement la pâte dans le moule puis le déposer dans l'appareil . lancer le programme p 3 coeurs coulants pour 17 mn . laisser reposer 10 mn avant de démouler .

ps : si vous voulez bien coulant mettre un carré de chocolat au milieu

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Mini pains D'épices



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson : 30 mn  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

160 gr de farine  
1/2 c à c de levure chimique  
1 c à c mélange d'épices  
2 pincees de sel  
6 cl de lait  
170 gr de miel  
40 gr de cassonade  
60 gr de beurre



### PRÉPARATION :



Dans un saladier , mélanger la farine , la levure ; les épices et le sel .  
dans une casserole faire chauffer le lait , le miel et la cassonade . ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger hors du feu .  
verser cette préparation dans le saladier puis mélanger . répartir equitalement la pâte dans chaque moule puis les déposer dans le cake factory . lancer le programme p 2 Gâteaux individuels pour 30 mn . démouler puis placer les mini pains d'epices dans un sachet en plastique pour laisser refroidir en gardant l'humidité .

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Gâteau à l'ananas



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

caramel : 200 gr de sucre blanc  
6 tranches d'ananas  
5 cl d'eau

gateau : 120 gr de beurre mou  
120 gr de sucre blond  
2 oeufs  
100 gr de creme fraiche  
3 cl de jus de citron  
260 gr de farine  
1 c à s de levure chimique

### PRÉPARATION :



Preparer le caramel : placer le sucre dans la casserole . mouiller avec l'eau .chauffer a feu moyen jusqu'a l'obtention d'un caramel blond . verser le caramel dans le fond du moule et incliner celui ci sur tous les côtés pour bien repartir le caramel . déposer l'ananas réserver .dans un saladier fouetter le beurre mou le sucre ajouter la farine et les oeufs toujours en fouettant .ajouter la creme et le jus de citron fouetter . ajouter la farine et la levure et bien mélanger avec une cuillere en bois .verser la pâte sur l'ananas dans le moule et mettre le plat dans le cake factory. lancer le programme 40 mn en p1 et sortir le gateau et demouler dès la fin de cuisson



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake au cacao



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

160 gr de farine  
70 gr de cacao amer  
1 c à c de levure chimique  
2 oeufs  
200 gr de sucre  
10 cl d'huile  
100gr de yaourt nature  
20 cl de lait

### PRÉPARATION :



reunir la farine le cacao et la levure en les tamisant dans un saladier . fouetter le sucre et les oeufs en ajoutant l'huile petit a petit . ajouter la farine mélanger puis verser le yaourt et le lait mélanger à nouveau .verser la preparation dans le moule graissé puis le mettre dans l'appareil. lancer en p 1 a gateau a partager cuire 35 mn . laisser refroidir 10 mn avant de demouler .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Far aux cerises



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
60 gr de sucre  
10 gr de sucre vanillé  
30 gr de beurre fondu  
30 cl de lait  
80 gr de farine  
300 gr de cerise au sirop  
1 pincée de sel



### PRÉPARATION :



Battre les oeufs avec le sucre . ajouter tout les ingrédients mélanger . graissé le moule à partager verser la preparation dedans . ajouter les cerises et cuire 35 mn en P1 gâteau à partager laisser refroidir et démouler .  
soudr de sucre .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Mini muffin et muffin Nutella / speculoos



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 yaourt vanille  
3 pots de farine  
2 pots de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 pot d'huile  
3 oeufs  
1/2 sachet de levure  
1 pincée de sel  
nutella et speculoos



### PRÉPARATION :



Mettre tous les ingrédients un à un dans un saladier et remuer . graisser le moule verser un peu de pâte mettre une noix de nutella ou speculoos et remettre de la pâte dessus . mettre le moule dans le cake factory et cuire en manuel 180 degrés 23 mn





*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Gâteau poudre d'amande



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

230 g poudre d'amande  
100 g de beurre fondu  
4 œufs entiers  
200 g sucre en poudre

### PRÉPARATION :



Fouetter au batteur les œufs et le sucre jusqu'au blanchissement.  
Ajouter la poudre d'amandes fouetter, ensuite incorporer le beurre bien fouetter.  
Beurrer le moule anti adhésif Tefal.  
Programmer : P1 35 mn.  
Démouler 10 mn après la sortie mettre sur une grille.



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Coeurs coulants au chocolat



Nombre de personnes :  
Temps de préparation : **15 mn**  
Temps de cuisson : **17 mn**  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
180 gr de chocolat noir dessert  
150 gr de beurre  
75 gr de sucre  
45 gr de farine  
6 carrés de chocolat



### PRÉPARATION :



faire fondre le beurre et le chocolat à l'aide du programme p 5 fonte de chocolat pendant 13 mn . dans un saladier , mélanger le sucre , la farine , et les oeufs . incorporer le chocolat à la préparation . répartir équitablement la pâte dans le moule puis le déposer dans l'appareil . lancer le programme p 3 coeurs coulants pour 17 mn . laisser reposer 10 mn avant de démouler .

ps : si vous voulez bien coulant mettre un carré de chocolat au milieu

recette du livre



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Brioche Nuage



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

350 gr de farine  
8 gr de levure boulangère 1 sachet  
1 oeuf  
180 ml de lait  
40 gr de sucre  
1 pincée de sel  
75 gr de beurre fondu  
un peu de vanille



### PRÉPARATION :



Faire tiédir le lait au micro ondes 30 secondes .  
ajouter la levure et attendre 10 mn . Dans le  
bol d'un robot mettre la farine ,sel , le sucre  
,vanille , oeuf , et le beurre .Mélanger le tout .  
ajouter le lait levure et pétrir 10 mn . mettre la  
pâte à pousser 1 h dans un endroit chaud ou  
comme moi dans mon companion 35 degrés 1 h  
Deposer la pâte sur un silpat et dégazer . faire  
un tronçon et découper 6 morceaux . faire 6  
boules et mettre dans le plat carré du cake  
factory , badigeonner d'oeuf battu et sucre  
perlé . faire sa 2 eme pousse dans le cake  
factory en manuel P6 / 40 degrés / 40 mn  
ensuite passer à la cuisson en mettant 180  
degrés / 30 mn



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Genoise chocolat



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

Genoise  
4 oeufs

125 g de sucre

110 g de farine

15 g de cacao en poudre non sucrée

La crème chantilly :

25 cl de crème entière liquide 30% MG

30 g de sucre

1/2 cc d'arôme vanille



### PRÉPARATION :



Tamisez votre farine et votre cacao.

Mélangez votre sucre avec vos œufs puis faites chauffer au bain-marie tout en mélangeant jusqu'à atteindre 45°C.

Passez ensuite au batteur jusqu'à ce que la préparation double de volume, qu'elle prenne une couleur crème et que la température baisse (température ambiante). Environ 10 min avec un robot sur vitesse moyenne.

Incorporez votre mélange farine/cacao et mélangez délicatement du bas vers le haut.

A l'aide d'un entonnoir, versez votre pâte dans vos caissettes à cupcakes.

Faites cuire 18 min en p2 au cake factory

Au four 200° 13min puis laissez reposer vos cupcakes sur une grille à la fin de la cuisson.

Versez tous les ingrédients dans la cuve de votre batteur, préalablement placée au congélateur. A l'aide d'un couteau, faites un creux à l'intérieur de vos cupcakes.

Remplissez l'intérieur avec de la confiture de cerise. Dressez ensuite votre chantilly et parsemez-la de copeaux de chocolat.

Recette Laura Benhadj



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Muffins Oréo



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

120 g de farine  
100 g de chocolat noir  
80 g de sucre  
80 g de beurre  
20 g de cacao en poudre non sucré  
10 cl de lait  
1 cuillère à soupe de levure chimique  
2 oeufs  
pour le glaçage à la crème vanillée  
1 paquet d'Oréos  
250 g de mascarpone  
4 cuillères à soupe de sucre glace  
20 cl de crème liquide



recette de Laura Benhadj

### PRÉPARATION :



Travailler le beurre et le chocolat en les faisant fondre au micro ondes.  
Mélanger dans un grand bol la farine, la levure, le sucre ainsi que le cacao. Battre les œufs et les incorporer au mélange. Ajouter le lait, le chocolat et le beurre fondus. Verser ensuite quelques morceaux de biscuits Oréo dans la préparation. Disposer la pâte dans des caissettes en papier puis dans les moules à muffins en silicone mettre cake factory p2 20min Four 180 20minAprès 20 minutes de cuisson, laisser refroidir les petits gâteaux sur une grille. Passer au glaçage en battant de plus en plus vite la crème liquide bien fraîche et le sucre glace à l'aide d'un fouet électrique pour obtenir de la crème chantilly. Ajouter petit à petit le mascarpone. Pour les Oréos, vous pouvez soit les mixer en poudre et les incorporer au topping, soit les casser en petits morceaux et les mettre sur le glaçage à la fin. Verser la crème dans une poche à douille puis décorer les petits gâteaux de ce glaçage.



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Gâteau danette



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
2 pots danette vanille  
1 pot 1/2 de sucre en poudre  
1/2 pot d'huile  
3 pots de farine  
2 grosses cuillere à soupe de pâte a speculoos  
1 sachet de levure



### PRÉPARATION :



mélanger oeufs , sucre , farine , huile , levure ensemble .  
faire fondre la pate a speculoos au micro ondes 20 secondes .  
mélanger les 2 preparations ensemble .  
Mettre en P1 / 30 mn .





*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Marbré moelleux



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

220 gr de farine  
150 gr de sucre  
120 gr de creme liquide entiere  
120 gr de beurre  
100 gr de chocolat patissier ou poudre chocolat  
4 oeufs  
1 sachet de levure chimique  
1 c à s de vanille liquide

### PRÉPARATION :



Dans un saladier mélanger oeufs et le sucre .  
ajouter la crème mélanger . ajouter la farine et  
levure mélanger .Diviser la pâte en 2 dans l'un  
ajouter 60 gr de beurre et la vanille . dans  
l'autre le chocolat fondu ou poudre avec le  
beurre . verser dans le moule rectangle du cake  
factory en alternant les couches .  
cuire P 1 / 35 mn . vérifier avec un couteau que  
c'est bien cuit



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Gâteau aux pommes caramélisés



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 Pommes  
4 Oeufs  
150 g Farine  
150 g Sucre  
150 g Beurre  
1 Sachet de levure  
1 Sachet de sucre vanillé  
3 c à s Caramel liquide

### PRÉPARATION :



Faire fondre le beurre

Dans un saladier mélanger les oeufs, le sucre, le sachet de sucre vanillé, le beurre fondu et terminer par la levure que vous aurez mélangé à la farine

Epluchez les pommes et les couper en lamelles ou morceaux et ajoutez les à la préparation

Beurrez le fond du moule acier et versez y le caramel. Puis ajoutez la préparation au dessus  
Mettre en cuisson P1 / 40 mn



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

**Far**



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

**INGRÉDIENTS :**

250g de farine  
60 g de sucre  
4 œufs  
100 g de beurre salé  
800 ml de lait tiède

**PRÉPARATION :**



Dans un saladier casser les oeufs avec le sucre mélanger . fondre le beurre 1 mn au micro ondes et le mettre avec les oeufs bien mélanger . ajouter la farine bien mélanger et ajouter le lait .  
mettre en P 1 / 90 mn  
on peut y mettre des pruneaux , raisins



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Cake pistache



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

- 1 pot de creme danette pistache
- 2 pot de sucre
- 3 pot de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1/2 pot d'huile
- 1 c à c de pâte à pistache

### PRÉPARATION :



mélanger au fouet le yaourt, le sucre , les oeufs , la pâte a pistache et l'huile . rajouter la farine et la levure à la preparation et bien mélanger . faire cuire en P2 pendant 25 mn .



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Gâteau danette



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
2 pots danette vanille  
1 pot 1/2 de sucre en poudre  
1/2 pot d'huile  
3 pots de farine  
2 grosses cuillere à soupe de pâte a speculoos  
1 sachet de levure



### PRÉPARATION :



mélanger oeufs , sucre , farine , huile , levure ensemble .  
faire fondre la pate a speculoos au micro ondes 20 secondes .  
mélanger les 2 preparations ensemble .  
Mettre en P1 / 30 mn .





**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Brookie



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

**Brownie** : 130 gr de chocolat  
70 gr de beurre  
2 oeufs  
100 gr de sucre semoule  
75 gr de farine  
80 gr de noix  
**Cookie** : 120 gr beurre  
120 gr de sucre cassonade  
1 oeuf  
160 gr de farine  
1 c à c de levure chimique  
100 gr de pépites chocolat



### PRÉPARATION :



**Broownie** : faire fondre le chocolat avec le beurre 1 mn au micro ondes . Dans un saladier battre le sucre avec les oeufs . ajouter le chocolat fondu mélanger . ajouter la farine , noix mixés . graisser votre moule et verser cette préparation dedans .  
**Cookie** : Dans un saladier fondre le beurre 1 mn au micro ondes ajouter le sucre cassonade , mélanger , ajouter l'oeuf , farine , levure ,pépites de chocolat mélanger verser cette 2 eme pâte sur la 1 ere délicatement . mettre programme gateaux à partager / 35 mn .  
Bon appétit !



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Upside down cake banane



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

160 gr de beurre  
4 bananes  
150 gr de sucre cassonade  
2 oeufs  
250 gr de yaourt grec  
230 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
10 cl de caramel vahiné



### PRÉPARATION :



Eplucher les bananes les couper en 2 dans le sens de la longueur . graisser votre plat et les déposer dans le plat face coupé en dessous . Faire fondre 1 mn au micro ondes le beurre dans un saladier . ajouter le sucre cassonade mélanger , les oeufs , le yaourt , la farine , et la levure . mélanger . verser sur les bananes et mettre programme gateaux à partager / 35 mn .laisser refroidir retourner le gateau et badigeonner de caramel le dessus .





**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake jambon reblochon



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 œufs  
170 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
50 ml d'huile d'olive  
90 ml de vin blanc  
1 pincée de sel  
150 g de dés de jambon  
1 tomate coupée en morceaux  
110 gr de gruyère râpée  
Du reblochon coupée en morceaux



### PRÉPARATION :



Dans un récipient , mettre les œufs et les battre.....

Ensuite ajouter le vin blanc et remuer.....

Ajouter la farine et bien mélanger.....

Ajouter l'huile d'olive et mélanger.....

Ajouter la tomate, les dés de jambon, le gruyère et le reblochon...

Bien mélanger.....

Et pour finir la levure chimique , mélanger.....

Verser votre préparation dans le moule rectangle beurré...

On met pas la grille...

Et programme 1 pendant 40 minutes...

De Valerie Aureline



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## mini cake bacon / olive



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

200g de bacon en lamelle ,  
3 œufs,  
1 sachet de levure chimique ,  
80g de fromage râpé,  
80 g d'olive verte dénoyautées,  
180g de farine,  
150 ml de lait ,  
4 c soupe d'huile



### PRÉPARATION :



Dans un saladier , mélangez la farine et la levure . Ajouter l'huile, le lait et les œufs. Mélangez . Ajouter le reste des ingrédients et bien mélangé . Repartir la préparation dans le moule à mini cake et programmer . Moule individuel pendant 25 minutes . Laissez refroidir avant de démouler et dégustez

de Elodie Bazoge



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Quiche au poulet



Nombre de personnes : **4**  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
500 ml de lait  
150 gr de viande  
100 gr de gruyere rapé  
100 gr de farine  
noix de muscade  
sel



### PRÉPARATION :



battre les oeufs , ajouter la farine le  
lait , muscade et sel bien remuer  
ajouter le fromage et le poulet ou  
lardon . graisser votre moule  
rectangle verser la pâte dedans et  
mettre en manuel à 180 degrés  
30/35 mn

de Nathy



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Pâtes jambon fromage



Nombre de personnes : 4  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

270 g de pâtes  
4 tranches de jambon de blanc de poulet fumé  
un reste de reblochon  
6 vaches qui rit  
200 g d'allumettes fumés  
2 tomates  
5 champignons frais  
curry tandoory ( force 3 )  
sel poivre



### PRÉPARATION :



Faire cuire vos pâtes dans une casserole d'eau bouillante....  
Éplucher et couper les queues et émincer les champignons....  
Laver et couper en plusieurs quartiers les tomates....  
Couper en lanières les tranches de jambon de poulet... Dans une poêle , mettre les allumettes et les champignons.....  
Laissez les revenir et ensuite ajouter vos tomates, l'épice , sel et poivre....  
Remuer et j'ai laissé mijoté 20 minutes à feu moyen.... Mettre de côté .... Prenez votre plat rectangulaire du cake factory.... Verser un peu de pâtes et un peu de votre préparation , les vache qui rit et le reste de reblochon... Remuer  
Et pour finir verser tout le reste.....  
N'oubliez pas, on mets pas la grille avec plat...  
Ensuite j' ai utilisé le mode manuel à 180° pendant 25 minutes...

de Valérie Aureline



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake boursin



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

160 g de farine  
150 g de boursin ail et fines herbes  
3 œufs  
1 sachet de levure chimique  
75 ml d'huile d'olive  
120 g de lait  
70 g de gruyère râpé  
6 cà c de tomates séchés ou confit  
du sel.

### PRÉPARATION :



Dans le bol du robot, verser la farine, la levure, les œufs, l'huile, le lait, .

Mélanger vitesse 1, environ 20 sec puis mélanger vitesse 10 pendant 1 min environ.

. Ajouter le fromage que vous aurez préalablement coupé en petits cubes.

Mélanger la préparation délicatement.

. Dans le moule à mini cake fourni avec l'appareil, verser la pâte à la moitié du moule .

. Disposer une cuillère à café de confits de tomates dans chaque cake

Puis verser le reste de pâte répartie sur le cake

Placer dans l'appareil.

Cuire en mode mini cake, pendant 40 min



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Cake Jambon chevre



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

180 g Farine  
1 sachet Levure  
3 tranches de jambon  
100 g Fromage de chèvre  
5 cl Lait  
5 cl Huile d'olive  
3 œufs  
Sel, Poivre

### PRÉPARATION :



Mélanger la farine, les œufs, l'huile et le lait jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Incorporer le jambon, le chèvre le tout coupé en dés (ou petits carrés pour les tranches de jambon). Saler , poivrer .

Mettre dans le moule fourni mini cake (ou financiers) fourni dans le Cake Factory.

Programme Gâteaux individuels pendant 35 minutes



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Pain Rapide



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

70 g de farine de seigle  
180 g de farine blanche ( j'ai mis de la 65...)  
1 cac de sel  
1cas d'huile d'olive  
1 sachet de levure  
Des graines  
Un peu d'eau pour badigeonner le pain...  
150 gr d'eau



### PRÉPARATION :



pâte pouvant être fait au thermomix ou companion . J'ai déjà mélangé la levure et l'eau puis fait légèrement chauffer (ne pas dépasser les 37 degrés sinon vous tuerez la levure...)  
Puis ajoutez les farines et l'huile d'olive, le sel et les graines.  
Pétrir 5 min puis façonnez votre pain  
Mettre le CF en mode manuel 40 degrés pendant 40 min pour la pousse , puis badigeonner votre pain avec un peu d'eau et ajouter un peu de graines dessus.  
Enfournez pendant environ 30 à 40 min...à 210 degrés  
Sortez le et laissez le refroidir sur une grille.



Recette de Karen Escribano



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Bruchetta



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 tranche de pain bruchetta  
1 tomate  
1 mozzarella  
1 gousse d'ail  
1 c à c d'huile d'olive  
1 pincée de sel

### PRÉPARATION :



couper les tomates en tranches , couper la mozzarella en cube . frotter l'ail sur le pain .etaler les tomates; la mozzarellale , le sel soupoudrer de basilic verser un filet d'huile dessus . mettre en cuisson P6 / 230 degrés /20 mn



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Flan de surimi crevette



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

200 gr de surimi  
200 gr de crevettes decortiqués  
6 oeufs  
25 cl de crème fraîche

### PRÉPARATION :



mixer le surimi et les crevettes . battre les  
oeufs en omelette et ajouter la creme fraiche,  
le surimi et les crevettes . saler et poivrer  
.verser dans des moules individuels rempli au  
3/4 . mettre a cuire en programme manuel /  
180 degrés /25 mn recommencer jusqu"à la fin  
de la preparation .



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Clafoutis de légumes



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

3 oeufs  
3 c à s de creme fraiche  
5 cl de lait  
150 gr de gruyere rapé  
1kg de jardiniere de légumes

### PRÉPARATION :



faire cuire le kg de jardiniere de légume si c'est du surgelé egoutter . si c'est une boite bien egoutter .mélanger les oeufs , la creme , le lait ,et le gruyere rapé . mettre la jardiniere dans la preparation bien mélanger . mettre dans un moule à cake graissé . cuire en p 6 / 25 mn / 180 degrés



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Foccacia



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

250 gr de farine  
10 gr de semoule de blé  
10 g de levure boulanger  
25 gr d'huile d'olive  
160 gr d'eau  
1 pincée de thym  
1 pincée de sel

### PRÉPARATION :



ajouter le sel , l'eau et huile d'olive. pétrir pendant 10 mn .laisser pousser 1 h jusqu'a que la pâte double de volume . graisser un peu le moule , déposer la pâte dans le plat étaler avec la main badigeonner le dessus avec un peu d'huile et de thym . cuire P6 manuel / 35 mn / 210 degrés .

recette de delphine02



*Cook Expert*  
*Chez Nathy*

## Crumble de légumes



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

150 gr poivron rouge coupé en 4  
1 aubergine coupée en 4  
60 ml d'huile d'olive  
150 gr poivron jaune coupé en 4  
2 courgettes  
sel, poivre 5 baies  
• CRUMBLE SALÉ :  
60 g de parmesan râpé  
60 g de beurre froid  
60 g de farine  
60 g de poudre d'amandes  
origan ou thym

### PRÉPARATION :



Préchauffez le four à 180°C (th.6).  
Installez la cuve transparente. Coupez les poivrons et l'aubergine dans la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme ROBOT, puis procédez de même avec les courgettes.  
Mettez tous les légumes émincés dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre, mélangez puis déposez les légumes dans un plat à gratin.  
Enfournez le gratin pour 30 minutes de cuisson, remuez puis saupoudrez généreusement de crumble et remettez au four pour 20 minutes.  
Crumble salé  
Versez tous les ingrédients dans la mini cuve et mixez en Pulse jusqu'à obtenir un mélange granuleux (environ 30 secondes).

recette magimix



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## Pain de thon



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
1 grosse boîte de thon  
150 gr de gruyere rapé  
3 c à s de creme fraiche liquide  
2 c à s de concentré de tomate  
1 échalotte  
sel

### PRÉPARATION :



Dans un saladier mélanger tout les ingredients ensemble . verser cette preparation dans des petits moules graissés les déposer dans le grand moule en metal et cuire en P6 manuel / 30 mn / 180 degrés .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Pizza pâte liquide



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 Œuf  
18 g Huile d'olive  
1/2 c à c Sel  
1/2 c à c Sucre  
1/2 Sachet levure boulangère  
150 g Farine  
150 g Eau tiède



### PRÉPARATION :



Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Verser dans le moule antiadhésif et ajouter la garniture de votre choix.

ex : sauce tomate , jambon , champignon  
gruyere rapé

Lancer la cuisson P6 / 45 mn / 200 degrés

Photo de Sylvie recette Tefal



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## gratin de courgette



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

1 aubergine  
2 courgettes  
400 gr de viande haché  
1 oignon  
4 c à s huile d'olive  
1 gousse d'ail  
100 gr de mozzarella  
250ml de bechamel  
200gr sauce bolognese  
1 petite boîte concentré de tomate

### PRÉPARATION :



Découper les légumes en rondelles mettre de côté . Dans une poêle mettre l'ail et oignon émincer et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive . quand c'est doré ajouter la viande haché . cuire 2/3 mn ajouter la sauce bolo et le concentré de tomate et la béchamel .dans le plat mettre les légumes verser dessus la préparation viande sauce .étalet la béchamel par dessus déposer la mozzarella dessus .cuire en programme 6 manuel / 40 mn / 210 degrés .



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Lasagne bolognése



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

plaque à lasagne  
500 gr de sauce bolognese  
350 gr de viande haché  
1 oignon  
50 gr de gruyere rapé  
un peu de bechamel

### PRÉPARATION :



faire revenir l'oignon dans l'huile , ajouter la viande haché ajouter la sauce bolo faire cuire 2/3 mn . dans le plat rectangle verser un peu de sauce mettre des plaques de lasagne remettre de la preparation de sauce viande , remettre des plaques de lasagne puis sauce jusqu'a epuisement mettre un peu de bechamel par dessus et le gruyere rapé et cuire en P6/ 45 mn / 180 degrés



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Moelleux de courgette vache qui rit



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

450 gr de courgettes écrasés  
120gr de parmesan rapé  
1 gros oignon  
2 gousses d'ail  
15 gr d'huile d'olive  
120 gr de lait  
150 gr farine  
3 oeufs  
12 vache qui rit  
sel

### PRÉPARATION :



hacher oignon et ail et faire revenir dans l'huile salé . ajouter les courgettes et sel . ajouter le parmesan rapé le lait , la farine , les oeufs bien mélanger le tout ensemble . graisser le moule . mettre un peu de la preparation dans les moules muffin livré avec l'appareil . dans chaque moule mettre une vache qui rit et remettre de la preparation dessus on doit en faire 12 pieces . cuire en P 6 manuel / 30 mn / 200 degrés



*Cake Factory*  
*Chez Nathy*

## flan de brocolis



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

4 oeufs  
20 cl de creme fraiche  
1 c à s de maizena  
300 gr de brocolis  
sel

### PRÉPARATION :



faire cuire les brocolis dans de l'eau bouillante salé . Dans un saladier mélanger tout les ingrédients . dans les petits moules mettre du brocolis et verser de la preparation dessus au 3/4 . cuire en programme 2 individuel /30 mn



**Cake Factory**  
**Chez Nathy**

## Endives au saumon ou jambon



Nombre de personnes :  
Temps de préparation :  
Temps de cuisson :  
Accessoires :

### INGRÉDIENTS :

500 gr d'endives  
4/5 tranches saumon ou jambon blanc  
bechamel  
100 gr gruyere rapé  
sel

### PRÉPARATION :



faire cuire les endives au court bouillon bien les egoutter , ensuite les mettre dans le plat rectangle en metal mettre le saumon dessus ou enroulé autour de l'endive mettre de la bechamel dessus du gruyere rape et mettre a 200 degres programme 6 / 35 mn .

