

Dessert +k



Calories par portion : 469 Kcal / 1963 KJ

Gâteau moelleux aux noix et à la poire

Pour 12 parts - Préparation : 70 minutes

- 5 œufs
- 200 g sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de noix
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Kikkoman
- 350 g de poire

1. Préchauffer le four à 180 degrés. Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs avec le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Ajouter les noix et la sauce soja sucrée. Mélanger la farine et la levure chimique. L'incorporer petit à petit dans la pâte tout en remuant. Laver les poires et enlever les pépins. Couper la poire en morceaux. Mettre la moitié dans le moule. Verser la pâte dessus. Mettre le reste des poires par-dessus la pâte.
3. Cuire le gâteau dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 50 minutes. Laisser le gâteau refroidir. Saupoudrer de sucre glace.





Calories par portion : 395 Kcal / 1653 KJ

Glace au caramel salé

Pour 5 personnes - Préparation : 50 minutes

- 200 g sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 375 ml crème liquide entière
- 225 ml lait
- 3 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman

1. Mélanger 3 cuillères à soupe de sucre avec les jaunes d'œuf.
2. Caraméliser le reste du sucre dans une casserole. Puis ajouter le lait, la crème et la sauce soja. Laisser bouillir à feux doux pendant 20 à 30 minutes.
3. Verser le mélange sur les jaunes d'œuf tout en remuant. Puis mettre la préparation sur le feu et laisser bouillir à feu doux sans s'arrêter de mélanger.
4. Laisser refroidir pendant quelques heures dans un pot à glace puis congeler.



Dessert +k



Calories par portion : 274 Kcal / 1147 KJ

Moelleux au chocolat

Pour 10 parts - Préparation : 60 minutes

- 100 g de fécule de maïs
- 200 g de farine
- 4 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 200 ml de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 150 ml d'huile
- 400 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao noir
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Kikkoman
- Sucre glace et fraises

1. Mélanger la farine, la fécule de maïs et la levure chimique. Ajouter l'huile et les œufs puis battre la pâte pendant quelques minutes. Ajouter le sucre, la crème fraîche et la sauce soja sucrée.
2. Casser le chocolat en petit morceaux. Ajouter le cacao. Ajouter 200 ml d'eau bouillante et laissez le fondre. Ajouter ce mélange à la pâte et remuer.
3. Verser le mélange dans un moule préalablement fariné et faire cuire dans un four préchauffé à 175 degrés pendant 45 minutes.
4. Décorer le gâteau au chocolat avec des fraises fraîches et du sucre glace, après l'avoir laissé refroidir.





Calories par portion : 608 Kcal / 2545 KJ

Triple gâteau au chocolat

Pour 12 personnes - Préparation : 75 minutes

Pour 3 biscuits

- 300 g de chocolat noir
- 7 œufs
- 225 g beurre
- 275 g sucre glace
- 3 cuillères à soupe de sauce soja Kikkoman
- 350 g farine

Pour la crème

- 700 ml de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 2 cuillères à soupe de nougat
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 gouttes de rhum
- 25 ml de jus de cerise

1. Préchauffé le four à 180 degrés. Mettre le papier cuisson sur 3 moules de 20 cm de diamètre.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre. Battre les œufs quelques minutes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mélanger le beurre fondu et le chocolat avec la sauce soja, la levure chimique et la farine. Puis l'incorporer dans le mélange oeufs-sucre. Etaler la pâte uniformément dans les moules à pâtisserie et les cuire pendant 35 mn dans le four préchauffé. Laisser les biscuits refroidir.
3. Battre la crème fraîche, ajouter le cacao, le sucre glace et le rhum. Chauffer le nougat puis l'incorporer dans la préparation.
4. Verser le jus de cerise sur l'un des biscuits puis étaler une couche de crème. Poser le deuxième biscuit puis répéter l'opération. Poser le troisième biscuit. Mettre le reste de la crème dans une poche à douille et décorer le gâteau de crème.
5. Le gâteau est encore meilleur quand on le laisse refroidir quelques heures au frigo.

