



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Les petits gâteaux au Champagne et huile d'olive

Recette proposée par :

Annie du blog du Tableau au Fourneau

«Une version personnalisée du gâteau au Champagne traditionnel, recette toute simple que m'a gentiment donnée Denise. Merci à elle de m'avoir permis de redécouvrir cette recette et de relier ainsi deux régions françaises fort différentes mais porteuses de produits d'excellence, la Provence et la Champagne...

J'ai opté pour une version individuelle de ces gâteaux moelleux (grandes empreintes à cannelés), ce qui permet de les associer à un café gourmand, à une crème maison ou même de les emporter au bureau pour une pause-café améliorée...»



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 œufs
- 2 verres de sucre (180g)
- 3 verres de farine (240g)
- **1 verre d'huile d'olive « goût subtil » (10 cl)**
- 1 verre de Champagne (10 cl)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélanger longuement les jaunes et le sucre.
- Déposer farine et levure dans un autre saladier. Former un puits pour y verser doucement les jaunes sucrés.
- Ajouter petit à petit l'huile d'olive « au goût subtil » pour permettre aux poudres de bien s'assembler et ensuite le Champagne. On obtient un bel appareil lisse et léger.
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à l'appareil.
- Verser dans les empreintes (ou dans le grand moule beurré) et glisser au four (180°C) pour 30 (ou 40 minutes) en surveillant la cuisson. Démouler quand le gâteau est refroidi car il est assez fragile de par sa légèreté.