



Coffee Savane de Mamy Béal



6



1h00



15 min



45 min

INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'œufs (90 g)
- 3 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre roux (cassonade)
- 50 g de lait entier
- 15 g de levure chimique (ou 1 sachet)
- 1 c. à c. de sucre vanillé maison
- 80 g d'huile de tournesol
- 150 g de farine T55
- 3 c. à s. de café soluble + 2 c.à.c d'eau



RECETTE

POUR LA PÂTE À GÂTEAU au i-Cook'in®

Séparer le blanc des jaunes avec le séparateur, réserver les jaunes. Placer le fouet sur les lames. Battre les blancs en neige pendant 3 minutes – vitesse 4. (sans verre doseur). Verser et réserver les blancs battus dans le panier inox. Fouetter les jaunes et le sucre roux pendant 2 minutes - vitesse 3. (sans verre doseur) ÔTER LE FOUET. Ajouter le lait entier, la levure, le sucre vanillé maison, le beurre fondu au préalable et la farine, mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 6. Verser la pâte dans un cul de poule. Ajouter et incorporer les blancs en neige en 2 fois à la pâte à l'aide de la spatule. Verser la moitié de la pâte dans un bol. Mélanger le café soluble+eau pour obtenir une pâte et incorporer à 1 des 2 pâtes. Verser la pâte vanillée dans le moule et la pâte au café alternativement. Recommencer en inversant les pâtes café sur nature et nature sur café et avec le manche de la spatule faire des ronds, pour obtenir des marbrures après cuisson.

POUR LA CUISSON au Cookéo®

Mettre le panier vapeur dans la cuve du Cookéo® et mettre de l'eau au ras des trous. Fixer le couvercle sur le moule ou filmer ou assiette (comme certains). Placer l'ensemble dans le panier inox.

Cuisson sous pression : 45 minutes. (à ajuster en fonction du choix de riz)

Une fois cuit, essuyer le couvercle du moule. Ôter de couvercle et laisser refroidir complètement avant de le démouler.

NOTES

Bon appétit...