

## TEA TIME !

Cette semaine, tous les élèves de 6<sup>e</sup> et d'ULIS ont testé quelques pâtisseries anglaises.



### CARROT CAKE

#### Pour la pâte :

- 225g de farine pour gâteaux
- 1 cuiller à café de levure
- 1½ cuiller de cannelle en poudre
- ¼ cuiller de noix de muscade râpée
- ½ cuiller de gingembre en poudre
- 225g de sucre roux
- Le zeste d'une demie orange
- 100g de noix en morceaux
- 3 œufs (fouettés)
- 150ml d'huile de tournesol
- 250g de carottes râpées

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, verser la farine, la levure et toutes les épices.
3. Avec une cuiller en bois, ajouter le sucre, le zeste d'orange et les noix puis, les œufs battus, l'huile et les carottes râpées.
4. Une fois l'appareil bien mélangé, diviser la pâte en deux et verser dans les moules.
5. Cuire les deux cakes pendant environ 25 minutes.
6. Une fois cuits, démouler les cakes sur une grille et laisser refroidir complètement.

#### Pour la garniture et le dessus du cake :

Mélanger tous les ingrédients avec une cuiller en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et crémeuse.

7. Étaler la moitié de la garniture sur un cake, recouvrir avec le deuxième cake. Étaler le reste de la garniture sur le dessus.

#### Pour la garniture :

- 200g de fromage blanc (40%mg)
- 50g de beurre mou
- 150g de sucre glace tamisé
- Le zeste d'une demie orange
- 2 cuillers à café de jus d'orange

### MUFFINS

#### MYRTILLE - CHOCOLAT BLANC

#### *Pour 6 muffins*

- 150g de farine
- 50g de sucre en poudre
- ½ cc de levure
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 50 g de beurre (fondu)
- 100ml de lait
- 75g de myrtilles
- 75g de chocolat blanc (en morceaux)

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
2. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sel, la levure. Ajouter le chocolat et les myrtilles.
3. Mélanger le lait, l'œuf et le beurre fondu. Ajouter rapidement ce liquide à l'appareil sec. Attention à ne pas mélanger trop fort, cela risquerait d'écraser les myrtilles !
4. Verser la pâte dans un moule à muffins (mettre au préalable des moules papier). Faire cuire 25 minutes.