



Atelier Cuisine


publié le 10/01/2023

Descriptif :

Réalisation du jour / Gâteau au panais !

La Recette :

GATEAU AU PANAIS



Ingrédients	Quantité	Matériel de pesée
Panais	250 g	plaque à déhancher
Œufs	4	250 g en verre
Sucre	90 g	250 g
Farine	140 g	250 g
Vanille		
Sucre glace		
Amandes effilées		

Etapes de préparation

1. Casser les œufs (poubelle, plonge, lave main)
2. Eplucher le panais après avoir organisé le poste de travail
3. Laver le plan de travail et le panais
4. Râper le panais
5. Préchauffer le four à + 160°C puis chemiser le moule à manquer
6. Mélanger dans une calotte, sur un bain marie puis hors du feu (quand 50°C): œufs + sucre. Cela doit tripler de volume
7. Ajouter la vanille puis la farine tamisée puis le panais râpé (délicatement pour ne pas faire retomber les œufs)
8. Verser dans le moule, faire cuire 30 min, faire refroidir, démouler, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fruits secs

étape 1 :



étape 2 :



étape 3 :





Bon appétit !