



Une idée de gâteau à partager pour son premier anniversaire

Pour fêter le premier anniversaire de votre enfant, nous vous proposons une idée recette pour réaliser des gâteaux d'anniversaire sous forme de muffins individuels. Cette recette est réalisée à base d'une pâte à génoise et d'un coulis de fruits. La saveur du coulis pourra varier selon les saisons, les goûts, les envies: figue, pomme, poire, banane, prune, raisin... peuvent être utilisés frais, surgelés ou en conserves (fruits au sirop).

MUFFINS TENDRESSE

Pour la pâte type génoise
Pour le coulis de fruits



Préparation
15 à 20 minutes
10 minutes



Cuisson
12 à 15 minutes
5 minutes

Ingrédients pour 4 à 5 muffins

Pour la pâte à génoise

- 25 g de sucre blanc et/ou roux
- 1 œuf entier
- 30 g de fécule de maïs (type Maïzena®)
- ¼ d'une pincée de sel
- 1 c. à café de cacao en poudre (pour le décor)

Réalisation

Pour le coulis de fruits

Éplucher les fruits délicatement. Les couper en 4.
Faire réduire à feu doux l'eau avec les fruits jusqu'à obtenir une texture compotée (mixer le tout et passer au tamis si vous souhaitez une texture plus lisse).
Réserver.

Pour la pâte type génoise

Préchauffer le four à 200°C et placer une coupelle ou un bol, qui résiste au four, remplie au 2/3 d'eau dans le bas du four.
Huiler très légèrement les moules individuels à l'aide d'un pinceau (si besoin, selon le revêtement du moule).
Séparer, dans 2 saladiers différents, les jaunes d'œufs des blancs.
Dans le saladier contenant les jaunes, ajouter le sucre et battre le mélange à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un « ruban ».
Incorporer délicatement à ce mélange, la fécule de maïs, à l'aide d'une spatule souple ou d'une grande cuillère.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent.
Répartir la pâte, à parts égales, dans les moules individuels.

Pour le coulis de fruits

- 75 g de fruits (bien mûrs s'ils sont frais)
- 1 c. à café d'eau



Faire cuire 12 à 15 minutes au four en surveillant bien la cuisson.
Sortir du four.
Retourner rapidement les moules individuels sur une plaque ajourée et les laisser refroidir.
Démouler délicatement les moelleux.

Présentation

Préparer un « dessert sourire » :

Découper 1 moelleux en 2.
Saupoudrer l'une des deux moitié avec du cacao.
Former « les yeux » à l'aide de ½ moelleux nature et ½ moelleux saupoudré de cacao à placer sur le haut de l'assiette. Former « le sourire » à l'aide d'une cuillère à soupe de coulis de fruits.

Une idée en plus

Vous pouvez aussi utiliser des moules individuels en forme de figurines (animaux, figurines de dessins animés...) et réaliser un décor en fonction de la figurine choisie!
Placer un moelleux en forme de cœur ou en forme du chiffre « 1 » sur le coulis de fruit et le saupoudrer de cacao, réaliser un « chemin de terre » à l'aide du cacao, une rivière à l'aide du coulis et y placer un petit ours, un petit singe ou une voiture, réaliser un « ciel » avec le coulis de fruit et placer des nuages, le soleil, la lune...

Joyeux anniversaire!



Retrouvez plein d'informations
sur www.lasantedeuvotreenfant.fr