

*Sucrèt's cake
à la Sucrète du Berry*



Les jeunes réveillent LES TRÉSORS VIVANTS

6^{ème} édition des rencontres
culinaires de l'école inclusive



**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

www.tresorsvivantsducentre.com

RECETTE DES 3^{ÈME} SEGPA
DU COLLÈGE ROSA
PARKS À CHATEAURoux

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



CONSEIL NATIONAL
DE LA MISSION D'ÉDUCATION
INCLUSIVE



Sucretti's cake à la Sucrette du Berry

Pour deux moules à cake de 1.1L ou un moule à manqué de 22 cm

- 135 g de Sucrette du Berry
- 160 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 2,5 g de bicarbonate de sodium
- 0,7 g de girofle moulue
- 3 g de cannelle
- 3 œufs
- 200 g d'huile de pépin de raisins
- 270 g de sucre en poudre
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de noix
- 175 g de fromage frais
- 70g de beurre pommadé
- 25 g de miel

Graissez le moule. Dans un récipient, versez la farine, la levure, le bicarbonate et les épices. Mélangez bien.

Battez un peu un œuf et un jaune. Dans la cuve du robot, versez 200g d'huile ainsi que 270g de sucre, mélangez 1 mn à vitesse max. Ajoutez l'œuf et le jaune et mixez à nouveau. Râpez la Sucrette du Berry. Ajoutez dans la robot la Sucrette, les noix et la noix de coco, mélangez. Ajoutez le mélange avec la farine et mélangez très légèrement, pour incorporer la farine.

Montez en neige les deux blancs avec une très belle pincée de sel (pour le goût !) Ajoutez les blancs montés dans la pâte : Incorporez délicatement à la maryse. Versez la pâte dans le moule à hauteur 2/3, puis enfournez pour 1h dans un four préchauffé à 150°.

Pour le glaçage, dans la cuve du batteur, fouettez 175g de Philadelphia pendant 1mn vitesse max. Débarrassez dans un récipient, et sans laver la cuve et le fouet, ajoutez 70g de beurre pommadé, 35g de sucre glace et 25g de miel et des zestes de clémentine:

Fouettez pendant 5mn sur vitesse max, en cornant les parois de la cuve de temps en temps. Mélangez tout à la maryse, puis disposez le glaçage sur le gâteau.