

Atelier Cuisine : Le Gâteau d'Anniversaire

L'échiquier

Ingrédients (pour 12 personnes) :

Pour le gâteau : 4 verres de farine, 1 de verre de sucre, 1 de verre d'huile, 1 et ½ de verre de lait, 4 œufs, 1 paquet de levure chimique, 2 pincées de sel, 1 c.à c. de vanille en poudre (ou 2 sachets de sucre vanillé), 4 c. à s. de chocolat en poudre non sucré + 2 c.à s. de lait.

Pour les pièces : fruits de saison, piques en bois, chocolat noir pâtissier.

Prévoir un carton recouvert de papier pour la présentation.

Préparation :

- Préchauffez le four à 170°C (Th 5-6).
- Versez la farine dans un plat creux, faites un puits au milieu et ajoutez le sucre, l'huile, le lait (les 3/4 de verre), les œufs, la levure et le sel et mélangez bien (au besoin au batteur).
- Séparez la pâte en 2 parties égales : une moitié dans laquelle vous ajouterez la vanille et l'autre moitié avec le cacao et 2 c. à s. de lait. Mélangez bien les deux préparations.
- Huilez 2 moules rectangulaires de même taille.
- Enfourez 40 min environ (un couteau enfoncé au centre doit ressortir sec), puis laissez refroidir sur une grille.
- Découpez des cubes de taille identique dans les 2 gâteaux et reconstituez un damier en alternant un cube noir et un cube blanc. Pour être sûr de la taille de vos cubes, vous pouvez préparer un patron avec une bande de papier.
- Positionnez les pièces et dégustez !

On peut les faire tenir verticalement en imbibant leur base de chocolat noir fondu ou une touche de miel : les tours, cavaliers et fous seront à votre convenance : des cerneaux de noix, des amandes, des noisettes ; ou des petites brochettes de fruits : pour les blancs = poire, pomme, banane ; pour les noirs /couleur = kiwi, framboise, kaki ou un mélange des deux !

Le roi et la reine peuvent être dessinés sur des morceaux de papier, à faire tenir en les piquant avec des petites piques en bois ;

Positionnez les pions : des grains de raisins noir et blanc tenus avec une pique en bois.

Recette revisitée du gâteau marbré du site www.maigrir2000.com

Les fruits et légumes d'automne :

www.mangerbouger.fr



Betterave rouge, Blette, Bolet, Brocoli, Carotte, Céleri, Cèpe, Chou chinois, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Coprin chevelu, Courge, Cresson, Endive, Épinard, Fenouil, Laitue, Mâche, Maïs, Navet, Oignon, Panais, Pied de mouton, Pleurote, Poireau, Potiron, Radis, Rosée des prés, Salade, Salsifis, Topinambour, Trompette de la mort.



Banane, Châtaigne, Clémentine, Coing, Figue, Kiwi, Mandarine, Myrtille, Noix, Olive, Orange, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin.