



Fanny **DOU**
Styliste culinaire

TOUS
EN CUISINE AVEC
FANNY DOU
Spécial été



MOELLEUX
AUX PÊCHES ET ABRICOTS
POUR 6 & 8 PARTS

www.doufanny.fr

INGREDIENTS

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 125g de beurre ramolli | 1 sachet de levure chimique | Sirop: |
| 125g de sucre | 125ml de lait | 150g de sucre |
| 2 œufs | 2 pêches | 150g d'eau |
| 1 c. à café d'extrait de vanille | 5 abricots | 10 feuilles de verveine |
| 250g de farine | | |

Temps de préparation 10 min. Cuisson: 40 min

Préchauffer le four à 180°C. Déposer un papier sulfurisé ou une feuille de silicone au fond d'un moule à gâteau.

Laver les fruits. Les couper en tranches et les disposer en rond au fond du moule.

Dans un saladier, battre le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les œufs, l'extrait de vanille et la levure. Alterner par la suite avec la farine et le lait. Mélanger.

Verser cette préparation sur les fruits dans le moule. La pâte est assez consistante mais elle se répartira de façon homogène pendant la cuisson.

Enfourner le gâteau pour 40min.

Pendant ce temps, préparer le sirop en laissant dissoudre le sucre dans l'eau dans une casserole sur feu doux. Lorsque le sucre est entièrement dissout, couper le feu et mettre les feuilles de verveine. Couvrir et laisser la verveine infuser jusqu'à ce que le gâteau soit cuit.

Lorsque le gâteau est cuit, verser le sirop de verveine filtré dessus. Laisser le gâteau se reposer 20 min avant de le démouler à l'envers.



POUR 4 PERS

SALADE FRAICHEUR

fêta, concombre, poivron, tomate, menthe - Pain pita

www.doufanny.fr

INGREDIENTS

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 100g de fêta | 4 radis |
| 10 tomates cerises rouges | 10 olives noires |
| 10 tomates cerises jaunes | 6 feuilles de menthe |
| 1 poivron rouge | 4c. à soupe d'huile d'olive |
| 1 poivron jaune | 2c. à soupe de vinaigre balsamique |
| 1 petit concombre | Sel, poivre |
| 1 cébette | 4 pains pita |

Temps de préparation 15 min

Rincer tous les légumes. Couper le concombre, les radis et les poivrons à l'aide d'une mandoline, ou d'un couteau, en lamelles très fines.

Couper les tomates en deux et émincer la cébette et la menthe.

Mettre tous les légumes dans un saladier, saler, poivrer et arroser d'huile et de vinaigre. Mélanger. Vous pouvez également ajouter un petit peu de tapenade maison aux tomates séchées et olives noires (recette sur www.doufanny.fr)

Passer les pains pita au grill pain quelques minutes et servir immédiatement avec la salade.



Contact

06 73 01 18 19
doufanny@hotmail.fr
www.doufanny.fr