

Petits cakes sucrés de pois jaunes



Temps de réalisation

Préparation : 15 min

Repos : 3 h

Cuisson : 8 min



Ingrédients

Farine de blé à pâtisserie :

72 g

Sel fin : 4 g

Poudre à pâte : 4 g

Purée de pois jaune à 25% :

200 g

Œufs : 200 g

Huile de canola neutre :

100 g

Huile de canola pressée à

froid : 100 g

Sucre blanc granulé : 120 g



Rendement

730 g (environ 60 petits cakes)



Équipement

Thermomix®

Moules à petits cakes

Préparation

- 1 Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte.
- 2 Dans un Thermomix®, mettre la purée de pois jaunes et agiter à vitesse 3.5 pendant 10 s. Râcler les rebords et agiter deux autres fois selon les mêmes paramètres.
- 3 Ajouter le fouet papillon au Thermomix®. À la purée, ajouter les œufs battus, les huiles et le sucre.
- 4 Ajouter le mélange de farine tamisée
- 5 Agiter pendant 30 s à vitesse 2 puis augmenter la vitesse à 3 pendant 30 s. Bien râcler la cuve.
- 6 Agiter pendant 1 min 30 à vitesse 3.5 puis bien râcler la cuve. Agiter pendant 1 min à vitesse 3.5.
- 7 Faire refroidir la pâte pendant au moins 3 h.
- 8 Préchauffer le four à 400°F
- 9 Déposer 12 g de pâte dans chaque cavité du moule et cuire durant 8 min.
- 10 Laisser refroidir puis démouler.

Note : Les petits cakes sucrés peuvent être conservés pendant deux jours dans un contenant hermétique.

Projet de recherche : Innovation collaborative en restauration; vers une offre de produits alimentaires locaux attractive, différenciée et profitable (2022-2025). Ce projet a été financé par le CRSNG - PRAT.
Chercheurs : Véronique Perreault, Marie-Claire Louillet, Alain Girard, Sylvie L. Turgeon, Laure Saulais, Riadh Ladhari
Professionnelle de recherche : Jade Lévesque
Avec la collaboration de : Guillaume Morin, Karine Beauchamp, Jonathan Lapierre et Andrée-Anne Vadnais
Partenaires : Ferme Tournevent, Restaurant de l'ITHQ