

Je choisis, je crée, je surprends !



Flashsez ce code pour découvrir des recettes inédites.
N'hésitez pas à partager vos réalisations
sur notre page Facebook ou par e-mail à info@supplex.fr.
Elles seront publiées sur notre blog !

*Découvrez les autres Mix Cuisine Sans Gluten
Mix Choux - Mix Crêpes & Mix Biscuits*

Supplex

Mon livret recette

Mix
Cake

Cake salé ou sucré (6 personnes)



Cake aux olives & au thon

Ingrédients à rajouter :
20g de Fromage râpé
+ 180g de thon émietté
+ 80g d'olives dénoyautées
+ sel & poivre



- 1 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 2 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez une pincée de sel.
- 3 Ajoutez les autres ingrédients : le Fromage, le thon, les olives, le sel et le poivre.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez, Four préchauffé, Th 5/6, 170°C, 40 min.
- 5 Démoulez après refroidissement. Servez tiède ou froid en apéritif ou en entrée.

Cake au chocolat

Ingrédients à rajouter :
50g de sucre
+ 150-200g de chocolat
dessert



- 1 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 2 Ajoutez le sucre puis le chocolat dessert préalablement fondu au bain marie et refroidi.
- 3 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez, Four préchauffé, Th 4/5, 170°C, 40 min.
- 5 Démoulez après refroidissement. Servir avec une crème anglaise à la vanille.

Conseils Supplex : Pour un cake plus gourmand, ajoutez 10cl de crème liquide au chocolat lors du bain marie.

Marbré salé ou sucré (6 personnes)



Marbré Pesto-Tapenade

Ingédients à rajouter :
 5cl d'huile d'olive
 + 60g de pesto
 + 60g de tapenade
 + sel, poivre



- 1 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 2 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3 Séparez en deux parties égales : incorporez 60g de pesto dans la première partie, et 60g de tapenade dans la seconde partie.
- 4 Versez les préparations en alternance dans un moule à cake.
- 5 Enfournez, four préchauffé, Th 5/6, 170°C, 45 min. Démoulez après refroidissement. Servir en entrée ou apéritif, tiède ou froid !

Conseils Supplex : Pour une note croquante, ajoutez 20g de pignons de pins légèrement grillés.

Mabré Choco-Vanille

Ingédients à rajouter :
 10cl d'huile
 + 50g de sucre
 + 100g de chocolat dessert
 + 1 sachet de sucre vanillé



- 1 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau. Ajoutez le sucre
- 2 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3 Séparez en deux parties égales : incorporez le chocolat dessert préalablement fondu au bain marie et refroidi dans la première partie, et le sucre vanillé dans la seconde partie.
- 4 Versez les préparations en alternance dans un moule à cake.
- 5 Enfournez, four préchauffé, Th 5/6, 170°C, 45 min. Démoulez après refroidissement.

Conseils Supplex : Servez avec une ganache au chocolat.

Tarte renversée salée ou sucrée (6 personnes)



Tarte renversée aux tomates confites

Ingédients à rajouter :
 40g de gruyère râpé
 + 30g de parmesan râpé
 + 200-250g de quartiers de tomates (pelées et épinées)
 + quelques tomates séchées
 + 40g de beurre + 10g de sucre en poudre
 + sel & poivre



- 1 A la poêle, faites revenir les quartiers de tomates saupoudrés de sucre dans 40g de beurre. Laissez réduire et caramélisez légèrement. Laissez refroidir.
- 2 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 3 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 Incorporez le gruyère et le parmesan.
- 5 Beurrez un moule à manqué. Disposer sur le fond les tomates caramélisées en rosace. Parsemez de quelques tomates séchées en lamelles.
- 6 Versez la préparation au fromage sur les tomates. Enfournez, four préchauffé, Th 5/6, 170°C, 35-40min.
- 7 Démoulez après refroidissement. Servir en entrée ou apéritif. Dégustez tiède ou froid !

Tarte renversée aux pommes

Ingédients à rajouter :
 50g de sucre
 + 200-250g de pommes
 + Caramel
 [4 c. à soupe de sucre
 + 1 c. à soupe de citron
 + 2 c. à soupe d'eau]
 + sucre glace



- 1 Dans une casserole, préparez un caramel avec 4 c. à soupe de sucre, 2 c. à soupe d'eau et 1 c. à soupe de citron. Portez sur feu doux. Dès coloration brune, versez en répartissant sur le fond d'un moule à manqué.
- 2 Préparez des lamelles de pommes un peu épaisses et les disposer en rosace sur le caramel refroidi. Versez dessus la préparation sucrée.
- 3 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 4 Ajoutez le sucre puis le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Versez sur les pommes puis enfournez, four préchauffé, Th 5/6, 170°C, 35-40min.
- 6 Démoulez après refroidissement. Servir saupoudré de sucre glace.

Conseils Supplex : Pour une note raffinée, servir avec une boule de glace au caramel beurre salé ou une chantilly.

Madeleines salées ou sucrées (15 à 18 pièces)



Madeleines lardons-fromages

Ingédients à rajouter :
 5 cl d'eau
 + 10cl d'huile
 + 2 oeufs
 + 50g de Fromage râpé
 + 100g de lardons
 + sel & poivre



- 1 Faites revenir à la poêle les lardons. Laissez refroidir.
- 2 Dans un récipient, battez vigoureusement les oeufs, l'huile et l'eau.
- 3 Ajoutez le Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 Ajoutez les autres ingrédients : le Fromage, les lardons, le sel et le poivre. Mettre au Frais 20 min.
- 5 A l'aide de deux cuillères à café, remplissez un moule à madeleines, beurré et fariné, par petits tas au centre de chaque forme de madeleines.
- 6 Mettez au Frais 20 min puis enfournez, Th 6/7, 180-200°C, 10-15 min. Servir en entrée ou apéritif. Dégustez tiède ou froid !

Madeleines au beurre

Ingédients à rajouter :
 3 oeufs
 + 100g de sucre
 + 125g de beurre
 + 5cl de lait



- 1 Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, réservez.
- 2 Mélangez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajoutez 4cl de lait suivi du Mix Cake Supplex progressivement en petite quantité jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 Ajoutez le beurre et le reste de lait. Mettre au frais 20 min.
- 5 A l'aide de deux cuillères à café, remplissez un moule à madeleines, beurré et fariné, par petits tas au centre de chaque forme de madeleines.
- 6 Mettez au Frais 20 min puis enfournez, Th 6/7, 180-200°C, 10-15 min. Dégustez après refroidissement.