# *Un gâteau au goûter*

Christian Voltz




Monsieur Anatole a invité mademoiselle Blanche au goûter mais il ne parvient pas à faire sa recette. « C'est pourtant très simple ! dit le cochon qui vient l'aider : pour un gâteau qui épate, mets-y quelques patates ! » Le lapin ajoute : « Pour ne pas faire de la crotte, ajoute deux, trois carottes. » Et chacun d'apporter tour à tour son ingrédient fétiche. Avec un résultat pour le moins surprenant !



Ce serait dommage de parler de manger sans goûter.
Voici donc deux propositions : une recette de soupe, la soupe préférée de l'auteur, et une recette de gâteau, le gâteau préféré de l'auteur.

**Soupe de butternut au lait de coco**

Ingrédients :
750 g de cubes de butternut (la doubeurre, variété de courge) pelés et lavés
1 oignon
20 cl de crème de coco + 20cl de lait de coco, ou 40 cl de lait de coco
35 cl de bouillon de volaille ou de légumes
1 cuillère à soupe de poudre de curry
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Faire revenir les cubes de butternut avec l'oignon coupé en morceau dans une cuillère à soupe d'huile d'olive.
2. Ajouter le bouillon, le lait et/ou la crème de coco et le curry.
3. Laisser cuire 20 minutes avant de mixer le tout.

Pour les enfants, il faut éviter de trop assaisonner.

**Carrot cake (une recette parmi tant d'autres)**
Bien vérifier les allergies éventuelles et si nécessaire supprimer ou remplacer un ingrédient.

Ingrédients :
4 œufs
180 g d'huile végétale
250 g de sucre (ou cassonade)
250 g de farine
2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide
1 cuillère à café de muscade
2 cuillères à café de cannelle
1 sachet de levure chimique
3 à 4 grosses carottes râpées
120 g de noix (ou noisettes ou amandes) concassées

1. Mélangez les œufs et le sucre
2. Incorporer la vanille, la cannelle, la muscade et l'huile
3. Ajouter la farine tamisée et la levure.
4. Ajouter les carottes râpées et les noix
5. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
6. Verser la préparation dans un moule fariné
7. Cuire 30 à 40 minutes à 175 degrés. Si vous souhaitez garnir d'un glaçage, mélangez 50 g de beurre mou non fondu avec 100 g de fromage frais type Philadelphia et 200 g de sucre glace, et tartinez le gâteau refroidi.