

Un délicieux gâteau,
parfait pour toutes les occasions



Gâteau marbré à la vanille et aux bonbons à la fraise



Personnes : **4**



Préparation : **20min**



Cuisson : **1h**

Difficulté :  **Facile**

Ingrédients :

100 g de bonbons à la fraise, 4 œufs, 10 cl de lait, 100 g de sucre, 300 g de farine, 1 cuillère à soupe de levure chimique, 1 gousse de vanille, 25 cl d'huile, 2 gouttes de colorant alimentaire rose

Préparation :

1. Faire fondre les bonbons à la fraise avec 5 cl de lait dans une casserole, mélanger pour obtenir un ensemble homogène. Laisser refroidir.
2. Dans un bol, incorporer le mélange de bonbons à la fraise avec 2 œufs, 150 g de farine, 12 cl d'huile, 2 gouttes de colorant alimentaire rose et une demi-cuillère à café de levure chimique.
3. Vider la gousse de vanille.
4. Dans un autre bol, mélanger la vanille avec 2 œufs, 150 g de farine, 100 g de sucre, 5 cl de lait, 12 cl d'huile et une demi-cuillère à café de levure chimique.
5. Au centre du moule, verser une cuillère de mélange de bonbons puis une cuillère de mélange de vanille. Continuer à alterner jusqu'à la fin.
6. Cuire au four pendant 1h avec la fonction  **Indesit Turn&Go**.



Et voilà : un dîner d'hiver léger
et plein de saveur



Gratin de potiron et de poireaux aux poires



Personnes: **4**



Préparation: **25 min**



Cuisson: **1 h**

Difficulté:  **Facile**

Ingrédients:

Un peu d'huile d'olive extra-vierge, 2 poireaux, sel et poivre, 100 ml de Calvados, environ 15 feuilles de sauge, 400 g de potiron, 400 g de poires, 50 g de cerneaux de noix, 80 g de parmesan râpé.

Préparation:

1. Laver soigneusement les poireaux et couper les blancs en rondelles.
2. Faire chauffer un peu d'huile d'olive extra-vierge dans une poêle antiadhésive et cuire les poireaux en rondelles pendant dix minutes, puis mouiller de Calvados et laisser réduire. Réserver.
3. Éplucher le potiron, retirer les graines et le couper en tranches.
4. Laver les poires et les couper en tranches.
5. Graisser un plat de cuisson et déposer les poireaux au fond.
6. Déposer le potiron et les tranches de poires sur les poireaux en les faisant légèrement se chevaucher pour créer un motif tuilé, puis ajouter quelques feuilles de sauge.
7. Badigeonner d'un peu d'huile d'olive extra-vierge.
8. Enfourner en sélectionnant la fonction  **INDESIT Turn & Go**.

