



UN RÉGAL ESTIVAL POUR LES PAPILLES

GÂTEAU VANILLE-FRAISES



Doux, fruité et gourmand : @sallyswelt vous propose un dessert spécial été, un gâteau vanille-fraises, accompagné d'une mousse de fromage blanc. Une explosion de saveurs, très facile à préparer !

INGRÉDIENTS

Génoise aux amandes

- » 30 g d'amandes (effilées)
- » 4 œufs
- » 100 g de sucre
- » 1 pincée de sel
- » 0,5 c. à c. d'extrait de vanille
- » 1 c. à s. d'Amaretto (avec ou sans alcool)
- » 100 g de farine

Coulis gélifié de fraises

- » 400 g de fraises
- » 50 g de crème liquide
- » 10 g d'agar-agar
- » 40 g de sucre

Crème vanille

- » 350 g de crème liquide
- » 3,5 c. à c. de San-apart
- » 1 c. à c. d'extrait de vanille
- » 250 g de fromage blanc (40 %)
- » 50 g de sucre en poudre
- » 2,5 c. à c. de San-apart

Garniture

- » 200 g de fraises

Décoration

- » 100 g de fraises
- » 30 g d'amandes (effilées)



PRÉPARATION

Génoise aux amandes

- 01.** Poser un cercle à pâtisserie sur une grille recouverte de papier sulfurisé et saupoudrer les amandes. Préchauffer le four à 180 °C (voûte/sole).
- 02.** Fouetter les œufs, le sucre, le sel, l'extrait de vanille et l'Amaretto pendant env. 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une mousse onctueuse afin que la génoise soit légère et moelleuse. Tamiser ensuite par-dessus la farine et l'incorporer à la pâte avec un fouet.
- 03.** Verser la génoise dans le cercle à pâtisserie et la lisser délicatement. L'enfourner immédiatement pour 25-30 minutes. Sortir le moule du four et laisser refroidir sur une grille pendant 5 minutes. Démouler avec une spatule et laisser ensuite bien refroidir.

Crème vanille

- 04.** Fouetter la crème, le San-apart et l'extrait de vanille, réserver 100 g au réfrigérateur pour la décoration. Ajouter le fromage blanc, le sucre en poudre et le San-apart, et les incorporer délicatement à la crème. Réserver au frais

Astuce : vous pouvez remplacer la crème vanille par une préparation cuisinée, disponible au rayon frais de votre magasin.

Garniture

- 05.** Équeuter les fraises et les tailler en fines tranches. Couper la génoise en deux à l'horizontale et poser une tranche sur un plat. Si souhaité, tapisser le cercle à pâtisserie propre d'une bande de rhodoïd et la placer autour de la première tranche. Étaler la moitié de la crème, déposer les fraises coupées en tranches et ajouter le restant de la crème. Poser la deuxième tranche sur la crème et réserver le gâteau recouvert au frais.



Coulis gélifié de fraises

- 06.** Équeuter les fraises et les mixer avec la crème liquide. Ajouter l'agar-agar et le sucre, porter la préparation à ébullition dans une casserole et laisser cuire à gros bouillons pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Faire le test de la prise en gelée : verser 1 à 2 c. à s. du mélange encore chaud sur une assiette et réserver au frais. Après 1 à 2 minute(s), il doit être ferme, vous êtes ainsi sûr(e) qu'il est prêt
- 07.** Mixer le coulis de fraises une nouvelle fois et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Mélanger de temps en temps pour éviter qu'il ne durcisse. Sortir le gâteau du réfrigérateur et verser le coulis gélifié de fraises dessus. Tapoter la plaque sur laquelle se trouve le gâteau contre le plan de travail afin que le coulis s'étale parfaitement et mettre au frais pendant 3 heures.

Décoration

- 08.** Retirer le cercle à pâtisserie et, le cas échéant, la bande de rhodoïd et lisser éventuellement le tour du gâteau. Couper les fraises en deux. Remplir une poche à douille cannelée de la crème fouettée mise de côté. Garnir le gâteau de crème et de fraises, puis le contour d'amandes effilées.

BON APPÉTIT !