

Comme un baba à l'huile d'olive sauce agrumes

Ingrédients:

Gâteau à l'huile d'olive de 20x20cm:

120 g de sucre
2 oeufs entiers
50 g de beurre fondu
25 g de lait
75 g d'huile d'olive
10 g de jus de citron
125 g de farine
5 g de levure chimique

Crème au mascarpone:

125 g de lait
1 jaune
1 oeuf
25 g de sucre
20 g de farine
1/2 gousse de vanille
250 g de mascapone
40 g de sucre

Sauce agrumes:

2 pamplemousse
2 oranges
15 g de confiture d'orange

Réalisation:

Le gâteau:

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un saladier, introduire le sucre et les oeufs et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le lait, le beurre, l'huile et le jus de citron tout en mélangeant au fouet entre chaque ajout.

Enfin, ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser dans un moule silicone carré de 20x20cm et enfourner pour environ 30min.

A la sortie du four, laisser refroidir dans le moule.

Crème de mascapone:

Faire chauffer 95 g de lait et la 1/2 gousse de vanille grattée.

Pendant ce temps, verser dans un saladier les jaunes, l'oeuf, la farine, le sucre et 30 g de lait et mélanger au fouet pendant une petite minute.

Verser le lait chaud sur le mélange précédent tout en fouettant et remettre le mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en mélangeant constamment.

Ajouter ensuite le mascarpone et le sucre dans la crème pâtissière précédente, mélanger au batteur et réserver au frais.

Sauce agrume:

Presser les oranges et les pamplemousses et verser leur jus dans une casserole.

Faire chauffer à feu doux et faire réduire pendant 25 min.

Incorporer la confiture d'orange dans le jus encore chaud et bien mélanger. Laisser refroidir.

Montage:

Couper le gâteau en part de 5x5cm.

Imbiber le biscuit de sauce d'agrumes et surmonter de crème de mascarpone à l'aide d'une poche à douille.