

Gateau printannier Fraises Pistache



Ingrédients pour un gâteau pour 6/8 personnes:

6 oeufs

180g de sucre semoule

80g de beurre

150g de farine

5 ou 6 cuillères à soupe de pâte de pistache

250g de mascarpone

100g de crème fleurette

50g de sucre glace

le zeste d'un 1/2 citron

500g de fraises

pâte d'amande verte et sucre glace pour le décor

Préparation:

- **Génoise:**

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un cul de poule placé au bain-marie, travailler les jaunes avec le sucre au batteur électrique ou au fouet jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du bain-marie et ajouter la farine tamisée. Incorporer le beurre fondu et tiédi à la préparation puis la pâte de pistache. Battre les blancs en neige ferme puis en incorporer délicatement un tiers à l'appareil. Verser le reste des blancs en neige sur la préparation et mélanger délicatement le tout en soulevant la pâte à l'aide d'une maryse. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné puis lisser à la spatule. Glisser au four préalablement chauffé à 180°C pendant 40 minutes environ.

- **Crème au mascarpone:**

Battre le mascarpone avec la crème, le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange soit épais et onctueux.

- **Montage:**

Couper la génoise en 3 dans le sens de l'épaisseur. Étaler une couche de crème à l'aide d'une spatule puis recouvrir de morceaux de fraises. Renouveler l'opération en superposant les couches de génoise.

- **Décor:**

Saupoudrer la surface du gâteau de sucre glace et piquer quelques fraises à l'aide de piques en bambou. Étaler la pâte d'amande en la saupoudrant de sucre glace pour éviter qu'elle ne colle. Découper des feuilles à l'aide d'une pointe de couteau. Répartir les feuilles en pâte d'amande sur le gâteau.