

Gâteau de Pâques au citron et aux myrtilles



Ingrédients pour un carré de 20cmx20cm (8 personnes):

Le biscuit pour une plaque de 30cmx40cm :

4 oeufs, 110g de sucre, 235g de farine, un demi sachet de levure chimique, 115g de sucre glace, 75ml de lait, 200g de beurre fondu, 40g de pétales de maïs (corn flakes)

La crème au citron :

le jus de 3 citrons, 3 jaunes d'oeufs, 2 oeufs entiers, 5g de maïzena, 75g de sucre, 100g de crème

Le coulis de myrtilles :

300g de myrtilles surgelées, 30g de sucre

Le coulis gélifié de myrtilles :

150g de coulis de myrtille, 2 feuilles de gélatine

La mousse aux myrtilles :

40g de blancs d'oeufs, 30g d'eau, 100g de sucre semoule, 150g de coulis de myrtille, 2 feuilles de gélatine, 100g de crème

Préparation :

Le biscuit :

Mélanger les oeufs et le sucre semoule. Ajouter le farine et la levure chimique. Incorporer le lait et le beurre fondu. Préchauffer le four à 180°C. Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie à rebord d'un cm. Répartir les pétales de maïs. Enfourner pour 12mn environ. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

La crème au citron :

Dans une casserole, mélanger les jaunes, les oeufs entiers et le sucre. Incorporer la maïzena et délayer avec le jus de citron. Cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement avec une maryse à la crème au citron refroidie.

Le coulis de myrtilles :

Cuire les myrtilles à feu doux avec le sucre pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir puis passer au moulin à légumes, grille fine.

Le coulis gélifié de myrtilles :

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le coulis de myrtilles et ajouter la gélatine éssorée. Mélanger.

La mousse aux myrtilles :

Réaliser un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre. Pendant que le sirop monte en température, monter les blancs en neige. Quand les blancs sont bien mousseux et le sirop à 110°C, verser le sirop en filet le long de la paroi du bol du robot, batteur à petite vitesse. Puis laisser tourner ainsi le batteur pendant 10mn, c'est la meringue italienne. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le coulis de myrtilles et y dissoudre la gélatine bien éssorée. Incorporer délicatement la meringue italienne au coulis de myrtilles. Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la première préparation.

Montage :

- Dans la plaque de biscuit, couper 2 carrés de 18cmx18cm.
- Dans un carré en inox de 18cmx18cm chemiser de rhodoïd déposer un carré de biscuit pétales de maïs vers le haut.
- Déposer et lisser la crème au citron.
- Couvrir du deuxième carré de biscuit, pétales de maïs vers le bas, puis placer au congélateur.
- Couler le coulis de myrtilles gélifié encore chaud sur la base congelée, remettre au congélateur.
- Démouler la base congelée, placer autour un carré en inox de 20cmx20cm chemisé d'un rodhoïd propre.
- Couler la mousse au myrtilles en prenant soin de bien remplir le vide du pourtour.
- Placer au congélateur si vous prévoyez un glaçage, sinon au réfrigérateur.
- Décorer et surtout déguster!!!!

Organisation sur plusieurs jours :

J-5 : Préparer le biscuit et la crème au citron. Monter la base et réserver au congélateur.

J-4 : Préparer le coulis de myrtille, puis le coulis gélifié et le couler sur la base, remettre au congélateur.

J-3 : Préparer la mousse aux myrtilles, la couler autour de la base puis remettre au congélateur.

J-2 : Préparer les macarons, réserver au réfrigérateur.

J-1 ou le jour de la dégustation : Glacer le gâteau et décorer.

Il est bien sûr possible de grouper plusieurs étapes, suivant le temps dont on dispose!