

RECETTES

Fraîcheur vanille aux fruits



Rejoignez-nous !



Fraîcheur vanille aux fruits

Recette pour 12 personnes

INGRÉDIENTS	RÉALISATION
Pour la génoise : 4 œufs 125 g de sucre 125 g de farine Pour la crème diplomate : 5 dl de lait 90 g de sucre (60 g + 30 g) 1/2 gousse de vanille 2 jaunes d'œufs 60 g de maïzena 400 g de crème fouettée	Pour la génoise : 1. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume. 2. Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule. 3. Verser l'appareil dans un moule de vingt-quatre centimètres de diamètre préalablement beurré et fariné. 4. Cuire au four préchauffé à 175 °C durant vingt à vingt-cinq minutes. 5. Laisser refroidir et couper la génoise en deux disques réguliers à l'aide d'un couteau. Pour la crème diplomate : 1. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec 60 g de sucre, la gousse de vanille fendue et grattée. 2. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec les 30 g de sucre et la maïzena. 3. Verser la moitié du lait bouillant sur cette préparation, mélanger et reverser dans la casserole. 4. Cuire à feu moyen en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet jusqu'à la reprise de l'ébullition. 5. Laisser refroidir. 6. Fouetter vivement la crème pour la lisser. 7. Monter la crème fouettée dans un bol bien froid. 8. Incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation bien refroidie à l'aide d'une spatule souple.

Fraîcheur vanille aux fruits

Recette pour 12 personnes

INGRÉDIENTS	RÉALISATION
Garniture et décoration : 3 fruits de saison, pochés ou frais, coupées en petits dés d'un centimètre de côté 60 g de riz soufflé torréfié	Pour le montage : 1. Placer un premier disque de génoise sur une grande assiette plate. 2. À l'aide d'un pinceau, imbiber la génoise avec le sirop. 3. Déposer une couche de crème d'environ un centimètre d'épaisseur. 4. Ajouter les dés de fruits bien égouttés. 5. Poser dessus le deuxième disque de génoise imbibée avec le sirop. 6. À l'aide d'une spatule, recouvrir uniformément le gâteau avec le reste de crème. 7. Pour une décoration plus élaborée, on peut effectuer un quadrillage avec la crème à l'aide d'une petite douille. 8. Décorer avec des fruits frais de saison. 9. Il est préférable de réaliser le gâteau la veille. La texture et les parfums seront plus homogènes.

