

Chiffon cake fraise & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g de farine
- 130g de sucre
- 3g de levure chimique
- 2g de sel
- 50g de jaunes d'œuf
- 100g de blancs d'œuf
- 40g d'huile
- 30g d'eau
- 1 cc d'extract de vanille
- 100g de crème liquide entière
- 75g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 30g de maïzena
- 2g de gélatine (je n'en avais pas mis, et je vous conseille d'en utiliser pour avoir une crème un peu plus ferme, d'autant plus si vous utilisez de la crème à 30 et non 35% de matière grasse)
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 300g de fraises

Préparation

1. de farine de sucre de levure chimique de sel de jaunes d'œuf de blancs d'œuf d'huile d'eau 1 cc d'extract de vanille Mélangez les jaunes d'œuf, l'huile, l'eau, la vanille, le sel et la moitié du sucre au fouet.
2. Ajoutez la farine et la levure tamisées.
3. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre.
4. Mélangez les deux préparations délicatement en deux fois.
5. Versez dans un cercle non beurré de 18 à 20cm de côté, puis faites cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 170°C.
6. Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez en passant un couteau sur tout le pourtour.
7. Laissez refroidir totalement.
8. Ensuite découpez le dessus du gâteau et « creusez » le un peu comme sur la photo : Crème diplomate à la vanille : de crème liquide entière de lait entier gousse de vanille de sucre 2 œufs entiers 1 jaune d'œuf de maïzena de gélatine (je n'en avais pas mis, et je vous conseille d'en utiliser pour avoir une crème un peu plus ferme, d'autant plus si vous utilisez de la crème à 30 et non 35% de matière grasse) de crème liquide à 35% de matière grasse Commençons par la crème pâtissière : faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
9. Mélangez le lait avec la crème liquide.
10. Ajoutez les grains de la gousse de vanille grattée, puis portez à ébullition, et si vous avez le temps laissez infuser pendant au moins 30 minutes, votre crème n'en aura que plus de goût.
11. Fouettez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.
12. Ajoutez la moitié du lait vanillé chaud en remuant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Faites cuire en fouettant constamment à feu moyen jusqu'à épaississement de la crème.
14. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.

15. Ensuite, versez la crème dans un autre récipient et filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur (si vous êtes pressé, vous pouvez aussi mettre un pain de glace sur le film plastique, la crème refroidira plus vite).
16. Quand la crème pâtissière est froide, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis prélevez-en un tiers et mélangez vigoureusement avec la crème pâtissière.
17. Ajoutez le reste de chantilly délicatement à la maryse, puis mettez la crème dans une poche à douille munie de la douille (ici, une douille à petit four 14mm) de votre choix et passez au montage.
18. Montage : de fraises Coupez de fraises en petits cubes.
19. Réservez le reste pour la déco du gâteau.
20. Garnissez le gâteau avec un peu de crème, puis recouvrez avec les dés de fraises.
21. Recouvrez avec de la crème.
22. Enfin, pochez le reste de crème sur le gâteau et décorez avec quelques fraises avant de vous régaler !