

Cake citron (Pierre Hermé) & insert yuzu

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2g de levure chimique
- 175g de sucre
- 3 œufs moyens
- 95g de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 1 pincée de fleur de sel
- 67g de beurre
- 28g de jus de yuzu
- 11g de jus de citron
- 50 d'œuf
- 35g de lait entier
- 28 de sucre semoule
- 0.5g de gélatine en feuille (1/2 feuille)
- 1g de fleur de sel
- 50g de beurre
- 130g de sucre glace

Préparation

1. J'avais repéré sur le blog de Mercotte des recettes de cakes avec inserts, et j'ai beaucoup aimé l'idée.
2. J'ai donc acheté ce moule spécial qui permet de garnir n'importe quel cake avec la préparation de notre choix, et je me suis inspirée d'une des recettes de Mercotte pour faire ce cake au citron (d'après une recette de Pierre Hermé) garni d'un insert crémeux au yuzu.
3. Enfin, on peut bien sûr faire un glaçage rocher pour terminer ce cake, mais j'avais envie de quelque chose de plus frais, j'ai donc fait un glaçage bien citronné pour terminer ce gâteau.
4. Mélangez le sucre et les zestes finement râpés et laissez le mélange reposer quelques minutes pour que le sucre infuse.
5. Ajoutez ensuite les œufs un par un en mélangeant après chaque œuf, puis fouettez pendant quelques minutes (la pâte doit être mousseuse et pâle).
6. Incorporez ensuite la crème fraîche, le rhum et sel, puis terminez par la farine et la levure tamisée.
7. Prélevez une petite partie de la pâte et mélangez-la au beurre fondu, puis reversez le beurre dans le reste de la pâte (le beurre s'incorpore mieux de cette façon, et on a moins besoin de travailler la pâte).
8. Beurrez et farinez votre moule, puis versez l'appareil dedans et enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 1h (vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).
9. Une fois le cake cuit et un peu refroidi, démoulez-le et ôtez le tube à insert.
10. Le zeste d'un demi-citron 50 d'œuf de lait entier 28 de sucre semoule 0.
11. Portez le lait, le jus de yuzu, le jus de citron et les zestes de citron à ébullition.
12. Mélangez les œufs et le sucre semoule, puis versez la moitié du liquide chaud sur ce mélange.
13. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition.
14. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée et la fleur de sel.
15. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
16. Une fois que le crémeux est à 50°C, incorporez les cubes de beurre tout en mixant, jusqu'à incorporation complète.
17. Filmez au contact et laissez au réfrigérateur pour qu'il durcisse un peu.

18. Placez le crémeux dans une poche à douille, puis garnissez le cake au citron.
19. Placez-le au réfrigérateur le temps de préparer le glaçage.
20. Mélangez le jus de citron et le sucre glace, puis versez le mélange sur le cake de façon à ce qu'il en soit totalement recouvert.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com