

Naked cake noisette, pamplemousse & fraise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 90g de sucre
- 3 œufs
- 50g de beurre
- 165g de jus de pamplemousse
- 20g de maïzena
- 3 œufs
- 75g de beurre fondu
- 70g de sucre cassonade
- 55g de praliné noisette
- 90g de farine
- 75g de noisettes de poudre
- 75g de lait
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 165g de crème liquide
- 400g de fraises

Préparation

1. indispensable à part le moule pour la cuisson.
2. Bien sûr, si vous n'aimez pas le pamplemousse, vous pouvez très bien le remplacer par du citron (citron, noisette et fraise ça marche très bien aussi) !
3. Faites chauffer le jus de pamplemousse, et versez-le sur les œufs en fouettant toujours.
4. Reversez dans la casserole, et faites épaissir à feu moyen en remuant sans cesse.
5. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux (si besoin, passez un coup de mixeur plongeant pour homogénéiser la texture).
6. Débarrassez, filmez au contact et faites refroidir.
7. Pendant ce temps préparez le gâteau à la noisette, et ne préparez la crème diplomate que lorsque vous êtes prêt à passer au montage.
8. Fouettez les œufs avec le sucre et le praliné.
9. Ajoutez le beurre fondu, le sel, puis les poudres (farine, levure, poudre de noisette) tamisées.
10. Terminez en ajoutant le lait.
11. Quand la pâte est homogène, versez-la dans un moule de 12cm de diamètre beurré et fariné ou sucré.
12. Attention, il faut que votre moule soit suffisamment haut, sinon faites comme moi et faites cuire la pâte en deux fois.
13. Faites-le cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche).
14. Quand le gâteau est cuit et refroidi, et la crème pâtissière bien froide, montez la crème liquide en chantilly.
15. Ajoutez une cuillère de chantilly à la crème en remuant vigoureusement pour la détendre.
16. Ajoutez le reste délicatement avec une maryse, puis passez au montage.
17. Coupez les fraises en petits dés.
18. Coupez le gâteau en « tranches » dans l'épaisseur, puis mettez la crème diplomate dans une poche à douille.

19. Commencez par pocher un boudin de crème sur le pourtour du gâteau, puis un peu de crème au centre et garnissez avec des dés de fraises.
20. Recouvrez avec une autre tranche de gâteau, et continuez de cette façon jusqu'à épuisement.
21. Pour la déco, j'ai simplement poché un peu de crème diplomate avec une douille saint-honoré, puis parsemé le gâteau d'éclats de noisettes et de fraises.
22. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com