

Cake fruits rouges & basilic

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 1,5 pot de dessert Sojasun Fruits rouges ou 150g
- 3 pots de sucre ou 225g
- 3 œufs
- 1 pot d'huile + 2 cuillères à soupe ou 90g (j'ai fait moitié huile neutre, moitié huile d'olive)
- 4,5 pots de farine ou 210g
- 6g de levure chimique (1/2 sachet)
- 5g de feuilles de basilic
- 100g de lait au choix
- 1 œuf
- 25g de sucre
- 15g de maïzena
- 20g de beurre
- 40g de fraises
- 10g de feuilles de basilic
- 40g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 50g de crème liquide entière (2)

Préparation

1. Sojasun m'a proposé de relever leur défi « Pimp your yogurt cake », c'est-à-dire revisiter le classique gâteau au yaourt avec leurs desserts végétaux aux fruits !
2. Ici j'ai donc réalisé un cake avec leur dessert aux fruits rouges, qui associé avec le basilic et quelques fraises, donne un parfait dessert de printemps !
3. Pour ceux qui ne connaîtraient pas (encore) Sojasun, c'est une entreprise familiale (depuis générations) bretonne qui fabrique tous ses produits en Bretagne, à base de soja 100% français et sans OGM.
4. C'est la marque pionnière du végétal en France, et elle propose des délicieux desserts végétaux aux fruits, mais aussi au chocolat, caramel, café, noisette..., des boissons et des plats végétaux (steaks, galettes, boulettes...).
5. Vous pouvez réaliser la recette de cake au yaourt avec le dessert végétal de votre choix, et l'associer avec une chantilly parfumée selon vos goûts (cake caramel avec chantilly tonka, ou cake myrtille avec chantilly vanille par exemple) !
6. Création de contenu en collaboration avec Sojasun.
7. Ajoutez les œufs, puis l'huile.
8. Incorporez la farine et la levure tamisées.
9. Versez la pâte dans le moule à cake avec insert.
10. Faites cuire à 160°C pendant 50 minutes.
11. Laissez refroidir quelques minutes, puis retirez le tube et démoulez le gâteau.
12. Laissez-le refroidir totalement sur une grille.
13. Crémeux fruits rouges & basilic : de dessert fruits rouges de feuilles de basilic de lait au choix 1 œuf de sucre de maïzena de beurre de fraises Mixez le lait avec les feuilles de basilic.
14. Faites chauffer le lait et ajoutez le dessert fruits rouges.
15. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena, puis versez le mélange lait-fruits rouges dessus.

16. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
17. Hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez bien, puis filmez la crème au contact et mettez-la au réfrigérateur.
18. Quand la crème est froide, coupez les fraises en petits morceaux et ajoutez-les à la crème.
19. Versez la crème dans une poche à douille, puis garnissez le cake.
20. Chantilly basilic : de crème liquide entière (1) de feuilles de basilic de mascarpone de sucre glace de crème liquide entière (2) Quelques fraises et feuilles de basilic Mélangez la crème liquide entière (1) avec les feuilles de basilic, puis laissez infuser pendant minimum 2 heures, si possible une nuit.
21. Ensuite, mixez le mélange et filtrez-le.
22. Ajoutez la crème (2), le mascarpone et le sucre glace.
23. Fouettez la crème de façon à obtenir une chantilly.
24. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré et pochez-la sur le cake.
25. Décorez avec quelques fraises et feuilles de basilic.
26. Enfin, régalez-vous !