

15 mars 2008

Framboisier au caranougat



Pour le gâteau de Savoie:

*7 oeufs
175 g de sucre semoule
100 g de farine
100 g de maïzena
1/2 paquet de levure chimique
amandes effilées*

Pour la crème pâtissière:

*50 cl de lait
1 gousse de vanille
2 oeufs entiers + 4 jaunes
70 g de sucre en poudre
14 caranougats
2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
2 cuillères à soupe de farine
40 g de beurre
10 cl de crème liquide*

Garniture et finitions:

*1 kg de framboises(500 g à réduire en purée et 500 g à garder entières...en réserver quelques unes pour la décoration)
40 cl de crème liquide + 20 cl
amandes effilées grillées*

Préparer le gâteau de Savoie:

Mélangez le sucre et les jaunes d'oeufs au fouet pendant 10 à 15 minutes, pour bien blanchir l'ensemble.

Ajoutez ensuite la farine, la maïzena et la levure chimique, cuillerée par cuillerée.

Finissez par incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige ferme.

Parsemez d'amandes effilées avant de mettre au four.

Cuisez 55 minutes à 175°C.

Préparer la crème pâtissière:

Fendez la vanille en deux dans le sens de la longueur et prélevez-en les graines noires. Mettez graines et gousse dans une casserole avec du lait et les caranougat, faites fondre à feu doux puis portez à frémissement.

Dans un saladier, battez les oeufs, les jaunes et le sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporez alors la farine et la fécule tamisée, puis délayez avec le lait chaud en tournant sans arrêt.

Versez la préparation dans une casserole et cuisez-la en continuant de mélanger. Retirez du feu et ôtez la gousse de vanille. Ajoutez le beurre et laissez refroidir.

Dans un saladier, fouettez la crème très froide en chantilly. Lorsqu'elle est ferme, incorporez-la délicatement à la crème pâtissière.

Montage du framboisier:

Quand le gâteau est froid, coupez-la en 3 parties égales.

Réduisez en purée 500 g de framboises et montez 20 cl de crème liquide en chantilly.

Couvrez le disque du bas de purée de framboises, puis de crème pâtissière, puis de framboises entières et couvrez d'un peu de chantilly.

Posez le second disque et recommencez l'opération.

Couvrez par le dernier disque et laissez au frais dans le cercle pendant 30 minutes puis au congélateur.

Montez 40 cl de crème liquide en chantilly, ôtez le cercle et napper les bords du gâteau avec. Disposez les amandes grillées dessus.

Terminez par les framboises sur le dessus du framboisier.

Saupoudrez légèrement de sucre glace.

Source : Recette adaptée de Fofilcuisine

<http://fofilcuisine.canalblog.com/archives/2007/09/02/6081595.html>