

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Demarle adaptée au KitchenAid

Gâteau Caraïbes



Excellent gâteau du livre Demarle "Carrément bons", que je trouve très léger. J'ai préparé le biscuit chocolat amande mais pour le reste, j'ai bidouillé quelques trucs à ma façon...

Il se compose comme suit : Un biscuit chocolat amande léger - une ganache chocolat banane - une déco : sucre glace, petits sujets en sucre, grains de pralin pour le pourtour.

Très facile à réaliser, il sera parfait pour un gâteau de fête (anniversaire, Noël, Pâques...). Il vous suffira d'imaginer la déco qui correspond à l'événement ou à la saison.

J'ai utilisé : le KitchenAid avec son fouet - le moule Tablette Demarle - un coupe-génoise à fil - une spatule -

Ingrédients

Pour le biscuit aux amandes et chocolat

4 oeufs
50 g de poudre d'amandes
25 g de sucre glace
60 g de sucre
2 g de sel
30 g de beurre (j'ai mis de l'allégé à 41%)
20 g de chocolat noir
25 g de farine (j'ai mis de la maïzena)
10 g de cacao en poudre (j'ai mis du Van Houten sans sucre)

Pour les bananes fondantes

2 bananes
Je n'ai mis qu'une seule banane et j'ai trouvé que c'était suffisant, au goût.
10 g de beurre (j'en ai mis moins)
20 g de sucre (idem mais de la cassonade)
20 g de crème fraîche liquide (pour ma part, 1 cc à 15% seulement)

Pour la ganache au chocolat

J'ai utilisé le reste de la briquette de crème fraîche liquide allégée à 15 % + 200 g de chocolat Nestlé Dessert normal (pas le "corsé"), ça simplifie !



Préparation

Biscuit aux amandes et chocolat

-Préchauffez votre four à 180°C.-

Dans le bol du KitchenAid, avec le fouet

- 3 jaunes d'œufs (mettre les blancs dans un autre petit récipient)
- sucre glace
- poudre d'amandes
- 1 œuf entier

Battez jusqu'à blanchiment environ **1 min 1/2 VIT 1 à VIT 10**.

Réservez cette préparation dans un autre récipient. Nettoyez le bol et séchez-le.

Dans le bol du KitchenAid, toujours avec le fouet

- 3 blancs d'œufs
- sucre
- pincée de sel

Battez vos blancs en neige fermes, environ **3 à 4 min VIT 1 à VIT 8**.



Ajoutez la préparation précédente (jaunes/sucres/poudre d'amandes) **et mélangez délicatement VIT 1 pendant environ 1 à 2 min** afin d'obtenir une préparation bien lisse et bien homogène.

A part, dans une casserole, faites fondre le beurre avec le chocolat à ajouter délicatement dans le bol du KitchenAid, à petite vitesse. Ajoutez la farine tamisée et le cacao. Mélangez de nouveau à même vitesse. Il ne faut pas qu'il y ait de grumeaux.

Remplissez le moule Tablette de cette préparation chocolatée. **Faites cuire 20 min à 180°C.**



A la sortie du four, laissez refroidir le gâteau. Pendant ce temps-là, vous pouvez préparer la génoise au chocolat....

Génoise

Dans un récipient allant au four micro-ondes, faire bouillir la crème liquide allégée. A la sortie du four, ajoutez le chocolat coupé en carrés. Bien mélanger avec une spatule, jusqu'à fonte complète du chocolat. Réservez la ganache au frigo.

Votre gâteau a refroidi, vous pouvez le démouler et le couper horizontalement à l'aide d'un grand couteau à génoise ou d'un coupe-génoise à fil. A réserver. 

Bananes fondantes

Dans une casserole, faites chauffer des rondelles de banane avec le sucre cassonade. Laissez caraméliser puis ajoutez la crème liquide et laissez réduire. A réserver.

Votre ganache est froide. Garnissez la partie basse du gâteau avec celle-ci, à l'aide d'une spatule et étalez par-dessus des petits bouts de banane.



Posez la partie haute du gâteau. Étalez le reste de ganache sur le pourtour et le pralin, à l'aide d'une spatule. Décorez le dessus avec sucre glace ou autres.