

## Gâteau fraises/passion

Préparation : 2 heures

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

### Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

#### Génoise :

- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 60 g de maïzena
- 60 g de farine

#### Ganache chocolat blanc/passion :

- 200 g de chocolat blanc
- 250 ml de crème liquide
- 2 fruits de la passion

#### Crèmeux passion :

- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine (2g)
- 4 fruits de la passion (environ 80g de jus)
- 60 g de beurre

#### Sirop d'imbibage :

- 60 g de sucre
- 40 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème de fraises (ou de sirop de fraises)
- 300 g de fraises
- fruits frais, copeaux de chocolat blanc, feuilles de menthe

### Déroulement :

#### Ganache :

Prélever la chair des fruits de la passion. Faire fondre le chocolat blanc cassé en morceau 2 minutes au micro-ondes en mélangeant plusieurs fois en cours de cuisson (ou au bain-marie). Faire chauffer un tiers de la crème. Verser la crème bouillante en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien à chaque fois pour obtenir une préparation bien lisse. Ajouter le reste de la crème froide et la chair des fruits de la passion, donner un coup de mixeur plongeant, pour homogénéiser le mélange. Mettre au frais 3 heures.

#### Sirop d'imbibage :

Préparer un sirop en portant à ébullition 60 g de sucre et 40 ml d'eau. Laisser refroidir, ajouter la liqueur de fraises ou le sirop.



### Crèmeux passion :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Prélever la chair des fruits de la passion. Fouetter le sucre et les oeufs. Ajouter le jus des fruits de la passion. Verser cette préparation dans une casserole à fond épais. Faire chauffer, sans cesser de fouetter. Quand le mélange épaissi, ôter du feu, ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir. Couper le beurre en dé dans le crèmeux, l'intégrer au mixeur plongeur.

### Biscuit :

Fouetter longuement les œufs et le sucre semoule (une dizaine de minutes). Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure et la féculé. Les incorporer délicatement au mélange précédent.

Garnir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, poser le cercle à pâtisserie dessus. Verser la pâte dans le cercle à pâtisserie et cuire 15 à 20 minutes à 180°/Th6. A la sortie du four, passer une lame de couteau entre le gâteau et cercle à pâtisserie. Laisser refroidir et ôter le cercle.

### Montage :

Rincer les fraises, les équeuter. En réserver quelques unes pour le décor, tailler le reste en gros dés.

Retourner le gâteau sur le plat de service, sans ôter le papier de cuisson. Découper le gâteau en deux dans l'épaisseur (faire le tour avec un petit couteau, puis trancher la largeur avec un grand couteau).

Imbiber chaque morceau de gâteau de sirop à la fraise. Etaler le crèmeux passion sur le fond du gâteau. Recouvrir des fraises.

Fouetter la ganache au chocolat blanc en chantilly. En prélever 1/3. L'étaler sur l'intérieur du dessus du gâteau. Rabattre cette partie de génoise par-dessus celle garnie de crèmeux et de fraises. Manipuler le gâteau en le tenant par le papier cuisson. Ôter le papier de cuisson. Glisser de petites bandes de papier sulfurisé tout le tour du gâteau.

Napper le gâteau du reste de la ganache.

Décorer de fruits frais, de copeaux de chocolat blanc et de feuilles de menthe. Mettre au frais au moins 3 heures.

[Du fond de mes casseroles  
http://mescass.canalblog.com/](http://mescass.canalblog.com/)