

Tutti frutti



Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Génoise (la veille) :

- 4 œufs
- 120 g de sucre semoule
- 80 g de farine
- 40 g de Maïzena
- 20 g de beurre fondu refroidi

Sirop vanillé :

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre ou 115 g (si vous ne mettez pas de sirop)
- 1 c à dessert de sirop de vanille thiercelin ou un autre parfum
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Crème bavaroise à la vanille :

- 20 cl de lait
- 25 cl crème fraîche liquide entière (30 % MG)
- 75 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
- 3 feuilles de gélatine (8g) ou 2 g d'agar-agar
- 3 jaunes d'œufs (gros calibre)

Garniture de fruits :

- 400 g de fraises
 - 1 mangue
 - 2 kiwis
- ou
- Mélange de fruits en boîte

Miroir aux fraises :

- 150 g de fraises
- 10 cl d'eau
- 80 g de sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine

Déco :

- Fruits (fraises, mangue, kiwis) réservés sur la garniture
- 1 carambole
- Quelques myrtilles
- 1 sachet de nappage pour tarte (facultatif)

Matériel :

- 1 moule de 22 cm de diamètre ou 2 moules
- 1 cercle de 20 cm de diamètre

Préparez la génoise (j-2) : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparer le bain-marie : Faites chauffer de l'eau dans une casserole. La taille de la casserole sera en fonction de votre bol. *Quand celui-ci sera posé sur la casserole, son fond ne doit pas toucher l'eau.*

Dans un bol, battez les œufs pendant quelques secondes. Ajoutez le sucre et continuez à battre pendant 1 minute. Placez le bol sur la casserole d'eau frémissante et continuez de battre à grande vitesse pendant 5 à 10 minutes. La préparation doit atteindre environ 40° C (si vous avez un thermomètre). La préparation va blanchir et augmenter de volume. Retirez de la casserole et continuez de battre jusqu'à refroidissement (important), sinon le sabayon va perdre de sa texture. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées délicatement à l'aide d'une spatule. Ajoutez le beurre fondu refroidi.

Versez la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre ou 2 moules (cela vous évitera alors d'avoir à couper la génoise en deux parties).

Glissez au four pour 15 minutes pour un moule et 8 à 10 minutes si vous placez la pâte dans 2 moules.

Démoulez et laissez la génoise refroidir sur une grille. Conservez-la ensuite dans du film alimentaire jusqu'au lendemain.

J-2 : Coupez la génoise en deux parties égales dans l'épaisseur. Pas besoin, si vous avez choisi l'option de cuire la génoise dans 2 moules. *Pour le découpage de la génoise de manière équitable, suivez le lien sur mon blog.*

Découpez les deux génoises pour obtenir deux disques de 20 cm de diamètre. *Au final, ma génoise était apparente. Si vous souhaitez ne pas la voir, il faudra la couper à 18 cm de diamètre. Les fruits visibles autour du gâteau sont donc placés sur le plat de service et non sur la génoise. Vous comprendrez mieux plus loin de quoi je parle.*

Posez votre cercle sur un plat de service. Placez un premier disque de génoise dans le fond du cercle. *J'ai placé une bande de rolloïd tout autour pour faciliter le démoulage par la suite.*

Préparez le sirop (vous pouvez le préparer la veille en même temps que la génoise) :

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre et le sirop de vanille. Portez à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Laissez tiédir avant d'ajouter le kirsch (facultatif). Réservez.

Préparez la crème bavaroise à la vanille : Placez un bol et les fouets du batteur au congélateur.

Faites chauffer le lait, 5 cl de crème fraîche liquide avec la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 8 à 10 minutes.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Battez jusqu'à blanchissement. Versez le lait chaud sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant au fouet. Reversez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson sans laisser bouillir, une fois que la crème nappe la cuillère (83° C) arrêtez la cuisson. Versez la crème dans un saladier et ajoutez la gélatine ramollie et essorée entre vos doigts. Battez le reste de crème fraîche liquide en chantilly pas trop ferme (20cl). Ajoutez la crème chantilly dans la crème précédente refroidie.

Préparez les fruits : Coupez quelques fraises en deux pour les placer sur le pourtour du gâteau et le reste en petits morceaux.

Épluchez les kiwis et coupez-en une partie en tranches puis le reste en morceaux.

Coupez la moitié d'une mangue en petits morceaux et gardez l'autre partie pour la déco.

Montage : Imbibez la génoise avec le sirop soit à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'un pinceau. Placez les fruits tout autour posés sur la génoise. Versez la moitié de la crème bavaroise sur la génoise. Ajoutez une partie des fruits coupés en morceaux. Recouvrez de crème bavaroise. Répartissez le reste de fruits. Recouvrez du second avec le second disque de génoise.

Imbibez-le de sirop. *Vous pouvez à ce moment le recouvrir d'un peu de crème bavaroise. Je ne l'ai pas fait.*

A ce stade, j'ai placé mon entremet au congélateur recouvert d'un film alimentaire pendant 5 heures. Vous pouvez aussi faire le miroir aux fraises dans la foulée si vous comptez réserver l'entremet au réfrigérateur et non au congélateur.

Le jour j : Préparez le miroir : *Il ne faut pas que l'entremet soit trop froid.*

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Mixez les fraises avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée en mélangeant. Laissez refroidir (pas trop longtemps sinon le coulis va se gélifier) avant de le répartir sur le gâteau.

Replacez l'entremet au réfrigérateur et laissez prendre 1 heure minimum.

Déco : Ôtez le cercle délicatement et la bande de rolloïd. Mon entremet était placé sur un carton donc facile à déplacer.

Répartissez les fruits sur le gâteau et recouvrez-les avec le nappage de tarte (facultatif) en le préparant selon les indications du sachet.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.