



Gâteaux et desserts au chocolat

Génoise cacao aux fraises et fromage blanc



1h 40 min 20 min 0 327

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Casser les œufs dans un grand saladier et ajouter le sucre. Fouetter très vigoureusement le mélange à l'aide d'un batteur pendant 20 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 3 Mélanger la farine et le cacao dans un saladier à travers un chinois étamine pour éviter la formation de grumeaux.
- 4 Incorporer délicatement la farine cacaotée à la mousse d'œufs et de sucre en soulevant la masse à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser la pâte dans un plat carré tapissé de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 20 minutes.
- 7 Laisser ensuite la génoise refroidir sur une grille à pâtisserie puis ôter le papier sulfurisé.

Étape 2

Préparation du fromage blanc à la vanille

- 1 Égoutter la faisselle de fromage blanc dans une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la génoise au cacao

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
65 g **Sucre semoule**
60 g **Farine**
20 g **Cacao en poudre**

Ingrédients pour la garniture

300 g **Fromage blanc**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
20 g **Sucre semoule**
250 g **Fraise**

Ingrédients pour le décor

20 g **Chocolat noir**
1 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Sucre glace**

passoire.

- 2 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office puis gratter l'intérieur pour récupérer les graines. Débarrasser les graines dans un grand bol.
- 3 Ajouter le fromage blanc égoutté et le sucre puis mélanger à l'aide d'une fourchette.

Étape 3

Préparation des fraises

- 1 Laver rapidement les fraises sous un jet d'eau froide.
- 2 En réserver 1/3 pour le dressage.
- 3 Équeuter les autres et les couper en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 4

Préparation de la sauce chocolat

- 1 Casser le chocolat dans un petit bol puis ajouter le lait.
- 2 Placer au four micro-ondes pendant 40 secondes puissance 400W.
- 3 Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse.

Étape 5

Dressage

- 1 Parer les bords de la génoise au cacao à l'aide d'un couteau scie pour obtenir des bords francs. La couper ensuite en deux dans le sens de l'épaisseur pour obtenir deux carrés.
- 2 Déposer le premier carré de génoise dans une assiette de présentation et le recouvrir de la moitié du fromage blanc à la vanille à l'aide d'une spatule.
- 3 Disposer les demi-fraises sur le fromage blanc, faces bombées sur le dessus puis les recouvrir du reste de fromage blanc.
- 4 Poser le deuxième carré de génoise sur le tout et saupoudrer de sucre glace à travers une passette.
- 5 Transférer la sauce chocolat dans une poche à douille et former des stries harmonieuses sur la surface du gâteau.
- 6 Disposer les fraises réservées sur le gâteau et sur l'assiette.
- 7 Réserver au frais, mais penser à sortir le gâteau du réfrigérateur 30 minutes avant de le servir pour retrouver la saveur de chaque ingrédient.