



Gâteaux

Savarin aux fruits



3h05 **50 min** **25 min** **1h50** **456**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Pâte à Savarin

250 g **Farine complète**
5 g **Sel**
15 g **Sucre semoule**
15 g **Levure de boulanger**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Beurre**
4 cl **Eau**

Sirop à l'orange

50 cl **Eau**
250 g **Sucre semoule**
1 **Orange(s)**

Macédoine de fruits

2 **Poire**
2 **Orange(s)**
2 **Prune**
3 **Kiwi(s)**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à savarin

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en petits morceaux et le réserver à température ambiante pour le faire ramollir.
- 2 Tamiser la farine et la mettre dans un cul de poule.
- 3 Ajouter le sel et le sucre, mélanger et creuser en puits.
- 4 Délayer la levure avec l'eau tiède, la verser au milieu de la farine et commencer à pétrir à l'aide des fouets, à faible vitesse.
- 5 Ajouter un oeuf entier à la fois et continuer à pétrir environs un quart d'heure, jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du cul de poule.
- 6 Si besoin, ajouter un petit peu d'eau pour rendre la pâte plus fluide.
- 7 Petit à petit, incorporer les morceaux de beurre ramolli et continuer à pétrir, jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé à la pâte.
- 8 Couvrir le cul de poule avec un torchon propre et laisser pointer la pâte pendant une demi-heure.
- 9 Entre temps, beurrer une couronne à savarin et la réserver au réfrigérateur.

Au bout de la demi-heure, retravailler la pâte quelques

10 Au bout de la demi-heure, retravailler la pâte quelques minutes et la transférer dans la couronne à savarin.

2 c. à soupe **Cointreau**

11 Couvrir à nouveau avec le torchon et laisser pointer à nouveau, jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord de la couronne, en doublant son volume (environ 1 heure).

12 Entre temps, préchauffer le four à 180°C (Th.6).

13 Mettre le savarin au four et le faire cuire 20 minutes à 180°C (Th.6). Le sortir quand il est bien gonflé et doré.

14 Faire refroidir le savarin sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation de la macédoine de fruits

1 Laver et couper les fruits en dés et les mettre dans un saladier.

2 Assaisonner avec le sucre, le liqueur et le jus de citron.

3 Mélanger et laisser macérer les fruits une dizaine de minutes dans leur jus.

Étape 3

Préparation du sirop

1 Mettre le sucre dans une casserole, ajouter l'eau et porter à ébullition à feu vif.

2 Entre temps, presser l'orange pour en recouper le jus.

3 Dès l'ébullition, retirer le sirop du feu, ajouter le jus de l'orange et laisser tiédir.

Étape 4

Trempage du savarin

1 Transférer le sirop tiède dans un plat avec les bords hauts.

2 Poser le savarin dans le plat et l'arroser lentement avec une louche pour bien l'imbiber de sirop.

3 Sortir le savarin du plat et le faire égoutter sur la grille à pâtisserie (avec un plat dessous).

Étape 5

Dressage et finition du savarin

1 Mettre le savarin dans un plat de présentation.

2 Garnir le centre du savarin avec la macédoine de fruits et servir.