



Gâteaux

Polkas - gâteau à la crème



1h25 **40 min** **45 min** **0** **379**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 cl **Eau**
50 g **Beurre**
75 g **Farine**
1 **Sel**
3 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème pâtissière

50 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Maïzena**
90 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour le fond de tarte

1 **Pâte(s) brisée(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, chauffer à feu doux l'eau avec le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux.
- 2 Dès l'ébullition, retirer du feu et verser la farine tamisée d'un seul coup.
- 3 Remuer vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée.
- 4 Remettre la casserole sur feu doux pendant 1 à 2 minutes sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois afin de dessécher la pâte.
- 5 Dès que la pâte accroche sur le fond de la casserole, mettre la pâte dans un saladier.
- 6 Laisser tiédir quelques instants puis ajouter les oeufs un à un en mélangeant vigoureusement à chaque fois.
- 7 Disposer la pâte brisée sur une plaque à pâtisserie.
- 8 Utiliser une poche à douille pour former un gros cercle de pâte à choux le long du bord de la pâte brisée.
- 9 Mettre à cuire au four pendant 25 min à 210°C(Th.7).
- 10 Au bout de 10 min, baisser le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Dans un saladier, mélanger la maïzena et le sucre et délayer avec un peu de lait froid.
- 2 Porter le reste du lait à ébullition.
- 3 Verser le lait chaud dans le saladier, mélanger, ajouter les jaunes d'oeuf, mélanger de nouveau puis remettre le tout sur le feu.
- 4 Laisser épaissir la crème en ménageant constamment pour que la crème n'accroche pas à la casserole.
- 5 Verser le rhum dans la crème pâtissière.
- 6 Etaler la crème encore chaude sur la pâte.

Étape 3

Dressage

- 1 Décorer le gâteau avec une cerise confite et des feuilles de pâte d'amande.
- 2 Servir aussitôt.

Ingrédients pour le dressage

1 **Fruits confits**
10 g **Pâte d'amande**