



Gâteaux

Gâteau à la crème façon boston



3h05 **30 min** **35 min** **2h** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients l'appareil de la génoise

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Farine**
75 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à café **Levure
chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème pâtissière

25 cl **Lait écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
30 g **Sucre semoule**
30 g **Maïzena**
10 cl **Crème fraîche
épaisse**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la ganache

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Chemiser un moule à gâteau de papier sulfurisé.
- 3 Dans un saladier, tamiser la farine, la levure chimique et une pincée de sel, puis réserver.
- 4 Porter un peu d'eau à petite ébullition dans une casserole pour préparer le bain-marie.
- 5 Casser les oeufs dans un autre saladier, ajouter le sucre et fouetter.
- 6 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Les ajouter dans le saladier de sucre et d'oeufs.
- 7 Poser le saladier sur la casserole d'eau à ébullition. Batta les oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un appareil mousseux qui a doublé de volume. Cela prend 5 à 7 minutes.
- 8 Il est possible de réaliser cette étape à l'aide d'un batteur.
- 9 Hors du feu, verser progressivement l'huile. Puis incorporer délicatement la farine en 3 ou 4 fois, mélanger à l'aide d'une spatule en veillant à ne pas casser la légèreté de l'appareil.

10 Verser la pâte dans le moule chemisé puis l'enfourner pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et légèrement dorée.

11 Planter la lame d'un couteau dans la pâte : si elle ressort propre, alors le biscuit est cuit.

12 Laisser tiédir le biscuit dans le moule pendant 5 minutes, puis le démouler délicatement. Le poser ensuite sur une grille pour le laisser refroidir.

13 Le couper en deux dans l'épaisseur avec un grand couteau à dents.

120 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

1 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Les mettre dans une casserole.

2 Ajouter le lait dans la casserole, mettre sur feu vif et porter à petite ébullition.

3 Dans un grand saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

4 Incorporer doucement la maïzena, mélanger pour obtenir un appareil bien homogène.

5 Verser progressivement le lait bouillant dans l'appareil sans cesser de fouetter pour éviter la formation de grumeaux.

6 Incorporer ensuite la crème, bien mélanger.

7 Verser l'appareil dans une casserole et chauffer sur feu doux.

8 Remuer sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème pâtissière devienne épaisse et tienne sur le dos de la cuillère.

9 Eteindre alors le feu. Passer la crème dans un chinois, au-dessus d'un petit bol.

10 Couvrir le bol de film alimentaire de manière à ce qu'il soit en contact avec la crème pâtissière.

11 Cela permet d'éviter qu'une pellicule se forme sur la surface.

12 Laisser tiédir puis réserver au réfrigérateur pendant environ une heure.

13 La crème pâtissière peut être réalisée la veille.

Étape 3

Assemblage du gâteau

1 Mettre la crème liquide et le sucre dans un bol bien froid, fouetter jusqu'à obtenir une chantilly moyennement ferme.

2 A l'aide d'une fourchette, mélanger la crème pâtissière pour l'aérer.

3 Incorporer délicatement la crème pâtissière à la chantilly en mélangeant avec une spatule.

4 Placer une couche de biscuit au fond du cercle à bavaois.

- 5 Etaler la crème pâtissière sur le biscuit, placer le deuxième biscuit dessus. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 6 S'il fait chaud, allonger le temps de repos.
- 7 Pendant ce temps, mettre le chocolat en petits morceaux et la crème dans un saladier.
- 8 Faire fondre au micro-ondes pendant une minute. Bien mélanger avec une cuillère jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la texture lisse et brillante.
- 9 Etaler la ganache sur le gâteau, laisser reposer pendant 20 minutes.
- 10 Pour décorer le gâteau, réaliser, à l'aide de la lame d'un couteau à beurre, de petits pics dans la ganache.

Étape 4

Dressage

- 1 Passer un couteau à longue lame entre le tour du gâteau et le cercle à bavarois. Retirer le cercle.
- 2 Couper des parts et servir.