



Gâteaux Gâteau à la crème façon boston



3h05 30 min 35 min

2h

430

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

- 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. Battre 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.

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 patissière

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

- 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.
- Planter la lame d'un couteau dans la pâte : si elle ressort propre, alors le biscuit est cuit.
- Laisser tiédir le biscuit dans le moule pendant 5 minutes, puis le démouler délicatement. Le poser ensuite sur une grille pour le laisser refroidir.
- 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 patissière

- Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Les mettre dans une casserole.
- Ajouter le lait dans la casserole, mettre sur feu vif et porter à petite ébullition.
- Dans un grand saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- Incorporer doucement la maïzena, mélanger pour obtenir un appareil bien homogène.
- 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.
- Verser l'appareil dans une casserole et chauffer sur feu doux.
- 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.
- **g** Eteindre alors le feu. Passer la crème dans un chinois, au-dessus d'un petit bol.
- Couvrir le bol de film alimentaire de manière à ce qu'il soit en contact avec la crème pâtissière.
- Cela permet d'éviter qu'une pellicule se forme sur la
- Laisser tiédir puis réserver au réfrigérateur pendant environ une heure.
- 13 La crème pâtissière peut être réalisée la veille.

Étape 3

Assemblage du gâteau

- Mettre la crème liquide et le sucre dans un bol bien froid, fouetter jusqu'à obtenir une chantilly moyennement ferme
- A l'aide d'une fourchette, mélanger la crème pâtissière pour l'aérer.
- Incorporer délicatement la crème pâtissière à la chantilly en mélangeant avec une spatule.
- Placer une couche de biscuit au fond du cercle à bavarois.

- 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.
- Pendant ce temps, mettre le chocolat en petits morceaux et la crème dans un saladier.
- 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.
- 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

- 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.