



GÂTEAU « MAMAN EST GENTILE! »

INGRÉDIENTS POUR UN GÂTEAU

GÂTEAU À LA VANILLE

275 g de farine
1 cuillerée à soupe de levure chimique
1 pincée de bicarbonate de soude
1/2 cuillerée à café de sel
110 g de beurre doux
290 g de sucre en poudre
3 œufs
245 ml de lait
1 cuillerée à café d'extract de vanille

CRÈME AU BEURRE

45 g de farine
240 ml de lait
110 g de beurre doux
45 g de farine
5 ml d'extract de vanille

De la crème au beurre rose dans le gâteau ?

Ajoutez de la purée de framboises ou un colorant alimentaire rose à 1/3 de votre crème au beurre.

GANACHE AU CHOCOLAT

275 g de chocolat pur
250 g de crème fouettée
1/2 cuillerée à café de sel

DÉCORATION

Fleurs comestibles au choix
Aïrelles
Fruits de la passion
Éventuellement meringues faites maison
Chocolat

MODE DE PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C et beurrez un moule rond (environ 20 cm de diamètre) puis saupoudrez de farine. Tamisez et mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs un par un. Mettez le mixer à vitesse réduite et incorporez progressivement le mélange de farine. Versez ensuite le lait et la vanille et mélangez doucement jusqu'à obtenir un tout homogène. Faites cuire le gâteau durant 40 min puis laissez-le refroidir sur une grille.

Préparez entretemps la crème au beurre. Tamisez la farine au-dessus d'une casserole contenant le lait. Portez à ébullition en remuant. Dès que le mélange bout, baissez le feu et laissez encore cuire 5 min en remuant. Laissez refroidir à température ambiante. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez le mélange au beurre refroidi puis la vanille. Laissez durcir le gâteau au frigo puis coupez-le en trois tranches horizontales. Superposez-les avec une bonne couche de crème au beurre entre elles. Badigeonnez le reste du gâteau avec le restant de la crème au beurre et laissez le tout se raffermir au frigo.

Pour la ganache, faites chauffer la crème fouettée dans une casserole jusqu'à ébullition. Mettez à feu doux et incorporez le chocolat coupé en petits morceaux. Laissez en premier lieu reposer 5 min puis remuez doucement, avec une spatule, jusqu'à ce que le chocolat et la crème fouettée soient parfaitement mélangés. Ajoutez le sel à la fin. Laissez la ganache refroidir un peu et couvrez délicatement le dessus du gâteau refroidi, cuillerée après cuillerée. Poussez le chocolat par endroits au-dessus du bord pour recouvrir les côtés.

Et le plus beau pour terminer : la décoration ! Décorez avec les plus belles fleurs comestibles, du chocolat, des fruits au choix, et éventuellement de belles meringues.

Bonne fête des Mères !

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

LA JOIE DES FLEURS.FR