

Notre lait Our milk



Chef  Thierry

Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Donne 4 génoises de 6 pouces

Coût : Moyennement dispendieux

Degré de difficulté : Moyen

En cuisine :

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures



Gâteau mousse aux fruits

Au marché :

Pour la génoise

10 œufs

300 g de sucre blanc

300 g de farine tout usage tamisée

Pour la mousse

250 g de purée de fruits (à température ambiante)

3 feuilles de gélatine (ou environ 6 g) + eau chaude

450 g crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

50 g de sucre

La recette :

Préparation de la génoise

- Mettre les œufs et le sucre dans le cul de poule du batteur puis fouetter à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange prenne du volume et épaississe.
- Incorporer la farine en fine pluie en pliant à l'aide d'une Maryse.
- Déposer le mélange dans un moule préalablement beurré puis cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le cœur du gâteau soit cuit (vérifier avec la pointe d'un couteau).

Préparation pour la mousse

- Dans un bol en inox, mettre la purée de fruits.
- Fouetter la crème et le sucre, jusqu'à consistance ferme.
- Incorporer la gélatine fondue (chaude) à la purée de fruits.
- Incorporer la crème fouettée à la purée, tel qu'apprié dans le cours.
- À l'aide d'un cercle à mousse, découper un cercle de génoise et déposer la mousse aux fruits dans le cercle à mousse au dessus de la génoise.

Astuce du chef :

L'utilisation d'une balance est nécessaire pour cette recette.