

Gâteau framboises et pistaches au chocolat blanc



Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 5 h

Les ingrédients pour un cercle de 21 cm de diamètre :

320 g de chocolat blanc

500 g de framboises

125 g de pistaches non salées

100 g de farine

125 g + 50 g de sucre en poudre

1 c à c rase de levure chimique

125 g de crêpes dentelles (gavottes)

60 g de beurre

4 œufs + 3 jaunes

25 cl de lait

25 cl de crème liquide entière bien froide

3,5 feuilles de gélatine

Préparation du biscuit :

Séparer les blancs des 4 œufs des jaunes. Dans un saladier mettre le beurre fondu et le fouetter avec 125 g sucre et les 4 jaunes, puis ajouter la farine et la levure et mélanger énergiquement. Monter les 4 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent. Verser la pâte obtenue sur une plaque de cuisson beurrée et farinée et cuire 10 mn environ à four préchauffé à 180°.

Une fois le biscuit sorti du four le laisser refroidir. Avec le cercle qui servira à monter le gâteau découper un cercle dans le biscuit et poser cette base obtenue sur le plat de présentation du gâteau. Mettre le cercle en inox tout autour de cette base.

Mixer les crêpes dentelles et les pistaches et leur ajouter 120 g de chocolat blanc fondu. Mélanger soigneusement et recouvrir le biscuit avec ce mélange (Si vous en avez chemiser le tour du cercle inox de rhodoïd pour faciliter le démoulage). Recouvrir de framboises.

Préparation du bavarois :

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Râper grossièrement le chocolat blanc et réserver.

Dans un saladier fouetter les 3 jaunes avec 50 g sucre jusqu'à blanchiment puis verser dessus en remuant avec une cuillère en bois le lait préalablement chauffé. Remettre le tout dans une casserole et faire épaissir la crème anglaise en remuant sans arrêt et sans dépasser 84° jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc râpé et bien mélanger pour faire fondre ce dernier, puis ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Laisser presque refroidir.

Battre la crème liquide en chantilly dans un saladier bien froid et l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser le bavarois au chocolat blanc sur les framboises, lisser la surface et mettre au frais 5 h minimum.

Pour le service retirer le cercle inox et éventuellement le rhodoïd et décorer suivant votre goût.

Il vous restera des framboises, vous pouvez les utiliser pour la décoration, pour ma part j'ai mis des copeaux de chocolat blanc faits avec un économe et des billes croustillantes de chocolat.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>