

Gâteau de Savoie et compote de fruits de Cyril Lignac

25mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 40g de farine
- 40g de fécule
- 4 œufs
- 80g de sucre glace
- 1 citron
- ½ feuille de gélatine
- 150g de purée de framboises
- 40g de sucre semoule
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 douzaine de framboises

LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 spatule + 1 tamis
- 1 batteur avec le fouet ou robot à main + 1 maryse + 1 microplane
- 1 saladier
- 1 casserole + 1 fouet + 1 poêle
- 1 planche + 1 couteau + 1 saladier + 1 cuillère

1.
Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et sucrez le moule, déposez-le au frais. Dans un saladier, mélangez la farine et la fécule ensemble. Passez au tamis et réservez.

2.
Séparez les jaunes des blancs et montez les blancs en neige avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un bec d'oiseau. Fouettez les jaunes et versez-les dans l'appareil, donnez un tour de batteur. Retirez le fouet du mélange et ajoutez la moitié du mélange farine/fécule à l'aide d'une Maryse. Râpez le zeste du citron. Ajoutez le reste de la farine / fécule.

3.
Versez dans le moule froid au 3/4, égalisez le dessus à l'aide d'une petite spatule. Enfournez 25 minutes.

4.
Déposez dans un saladier d'eau froide la feuille de gélatine. Dans une casserole, sur feu moyen, versez la purée de framboises avec le sucre, à la première ébullition, retirez du feu. Ajoutez le jus de citron et la feuille de gélatine pressée entre vos mains.

5.
Épluchez le pamplemousse, levez les suprêmes, versez dans la compotée. Vérifiez la cuisson du gâteau, sortez-le du four. Démoulez-le quelques secondes plus tard. Décorez-le de fruits et servez la compotée de fruits avec.