

Gâteau d'anniversaire : génoise, citron et coco

RECETTE



4h30



1h20



50-60 parts

INGRÉDIENTS

Pour 1 génoise (x4 pour le gâteau) :

- 5 œufs*
- 125 g de sucre de canne en vrac
- 125 g de farine de blé T55*

Pour la crème à la noix de coco :

- 1 boîte de 40 cl de crème de coco
- 20 g de fécule de maïs

Pour la crème au citron :

- 375 g de sucre de canne en vrac
- 60 g de fécule de maïs
- 12 œufs*
- 32 cl de jus de citron (soit 12 citrons)
- 180 g d'huile de coco

Pour la garniture :

- 500 g de fraises
- 400 g de framboises
- 200 g de myrtilles
- quelques feuilles de menthe, verveine ou mélisse

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. **Génoise (la veille) :** préchauffer le four à 180°C. Casser les œufs dans le bol d'un robot pâtissier. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Tamiser la farine et l'incorporer petit à petit à l'aide d'une maryse.
3. Sur une plaque à four, poser le cadre en inox ajustable (30 cm par 40 cm), le chemiser avec du papier cuisson et le recouvrir de pâte.
4. Égaliser la surface et enfourner 15 minutes à 180°C, jusqu'à obtenir une coloration blonde.
5. Sortir la génoise du four et décoller délicatement le papier cuisson, puis la laisser refroidir. Pour que la génoise garde tout son moelleux, l'emballer dans un film alimentaire.
6. **Crème de coco (la veille) :** verser la crème de coco dans une casserole, ajouter la fécule de maïs et délayer à l'aide d'un fouet à feu doux.
7. Laisser cuire et épaissir 5 minutes à partir de l'ébullition en remuant.
8. Verser la crème dans un récipient et la conserver au réfrigérateur.
9. **Crème au citron (la veille) :** dans un cul-de-poule, mélanger le sucre de canne avec la fécule de maïs, puis ajouter les œufs battus, le jus de citron et l'huile de coco fondue. Mélanger de façon homogène.
10. Verser ce mélange dans une casserole et le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il épaississe.
11. Transvaser la crème dans un contenant, la recouvrir d'un film alimentaire et la conserver au réfrigérateur.
12. **Montage :** découper les génoises à l'aide des gabarits A3. Installer la crème au citron dans une poche à douille ronde, puis pocher le premier étage de génoise.
13. Recouvrir délicatement du deuxième étage de génoise.
14. Installer la crème à la noix de coco dans une poche à douille cannulée, puis pocher les crèmes sur le gâteau. Réserver au frais pendant 1h.
15. Laver les fraises, les myrtilles et les feuilles d'aromates. Couper les fraises en quartiers, disposer les fruits sur le gâteau selon votre inspiration, ajouter quelques feuilles d'aromates et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop