



Gâteau-tarte à la crème vanille et aux fruits rouges

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 60 g de sucre en poudre Béghin Say
- 2 œufs
- 60 g de farine
- 40 cl de crème fleurette bien froide
- 6 g de feuilles de gélatine
- 30 cl de crème anglaise vanillée (maison ou prête à l'emploi)
- 125 g de fraises
- 125 g de framboises

1. Faites préchauffer votre four à 180 ° C.
2. Versez les œufs et le sucre dans un saladier et fouettez au batteur électrique pendant 5 minutes. Le mélange doit être aérien.
3. Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement à la spatule.
4. Versez dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre.
5. Enfournez la préparation et laissez cuire 15 minutes. Le dessus doit être doré.
6. Laissez complètement refroidir puis découpez le centre du gâteau à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

7. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer la crème anglaise sur feu doux.
8. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées dans la crème chaude.
9. Montez la crème fleurette au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme.
10. Versez la crème fouettée dans la crème anglaise et incorporez-la à la spatule.
11. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures.
12. Versez dans une poche à douille et garnissez le dessus du gâteau en réalisant des petits dômes.
13. Décorez de fraises coupées en quartiers, de framboises et de pistaches concassées.