



GÂTEAU AU CITRON VERT, GLAÇAGE À L'EAU DE ROSE

À 10 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

3 œufs
200 g (1 tasse) de sucre
120 ml (½ tasse) de lait
80 ml (⅓ tasse) d'huile végétale
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert
1 cuillère de citron vert (selon goût)
280 g (2 ¼ tasse) de farine
tous usages
2 c. à café de levure chimique
(ou bicarbonate)

Crème au citron vert
120 g (½ tasse) de sucre glace
120 g (½ tasse) de beurre
sans sel, ramolli
2 c. à soupe de jus de citron vert

Glaçage à l'eau de rose
100 g (½ tasse) de sucre glace
1 c. à soupe d'eau de rose
2 c. à soupe d'eau froide
1 cuillère de sucre glace
(facultatif)

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer le moule et réserver. Dans un bol, battre les œufs et le sucre. Ajouter le lait, l'huile végétale, le jus et le zeste de citron vert, et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre et la levure chimique et mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Verser la préparation dans le moule préparé. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un couteau inséré dans le gâteau se détache proprement.

Démouler immédiatement le gâteau dans une sautoire de service et laisser refroidir complètement à température ambiante. Couper horizontalement le gâteau refroidi en deux tranches et les réserver dans deux sautoires.

PRÉPARATION DU CRÈME AU CITRON VERT - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du crémeau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse. À l'aide d'une spatule en silicone et de deux autres grosses cuillères, verser une première tranche de ce crémeau. Déposer la deuxième tranche par-dessus et réserver.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE À L'EAU DE ROSE - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à ce qu'il soit bien uniforme. À l'aide d'une cuillère, verser sur le gâteau en laissant couler le glaçage sur la poignée.

REMARQUE Laisser refroidir 1 heure avant de servir.

NOTE: Le gâteau se conserve de 1 à 3 jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

100



RENVERSÉ À L'ANANAS, SAUCE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

À 10 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

6 tranches d'ananas frais
ou en conserve
3 œufs
100 g (½ tasse) de sucre
120 ml (½ tasse) de lait
80 ml (⅓ tasse) d'huile végétale
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert
1 cuillère de citron vert (selon goût)
280 g (2 ¼ tasse) de farine
tous usages
2 c. à café de levure chimique
(ou bicarbonate)

Sauce au caramel au beurre salé
100 g (½ tasse) de sucre
40 g (⅓ tasse) de beurre
sans sel
2 c. à café d'eau

1 c. à café de fleur de sel
120 ml (½ tasse) de crème 35% à épaissir

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer les tranches d'ananas dans le fond du moule et réserver.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre, et réserver les blancs. À l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs en neige jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.

Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'épaississe. Incorporer le lait et l'huile végétale au fouet. Ajouter le beurre et la levure chimique et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une préparation homogène. Incorporer les blancs d'œufs en sautoir progressivement et délicatement à l'aide d'une spatule en silicone, au temps des bords dans le plat.

Verser la préparation dans le moule, sur les tranches d'ananas. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un couteau inséré au centre du gâteau se détache proprement. Démouler le gâteau en le renversant sur une sautoire et laisser refroidir à température ambiante.

PRÉPARATION DE LA SAUCE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ - Dans une sautoire, battre le sucre, le beurre, l'eau et la fleur de sel. Cuire à feu vif en remuant avec une cuillère en bois continue, jusqu'à ce que la sauce ait une couleur ambrée. Retirer le caramel du feu. Verser immédiatement le sucre dans le moule en prenant garde aux débordements (ce caramel est très chaud). Laisser épaissir jusqu'à ce que la sauce soit lisse (couverture continue lorsque on la tire et la reprend d'un seul coup).

Laisser refroidir 15 minutes à température ambiante. Placer 80 ml de sucre au côté du moule et laisser refroidir complètement. Au moment de servir, accompagner chaque part de sucre au caramel.

NOTE: Le gâteau se conserve de 1 à 3 jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

100



GÂTEAU ÉPONGE À LA TIRE D'ÉRABLE

10 À 12 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

6 œufs
200 g (1 tasse) de sucre
1 c. à soupe d'essence de vanille
120 g (½ tasse) de farine
tous usages
1 c. à café de levure chimique
(ou bicarbonate)

1 c. à café de fleur d'érable
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert

Glaçage à la tire d'érable
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert
120 ml (½ tasse) de jus de citron vert

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Battre les blancs d'œufs et le sucre et réserver les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la vanille, la fleur de sel et la fleur d'érable. Mélanger.

À l'aide d'un fouet, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. À l'aide d'une spatule en silicone, incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange à la pelle en levant des tranches.

Verser la préparation dans le moule. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un couteau inséré dans le gâteau se détache proprement.

Laisser refroidir à température ambiante avant de démouler. Démouler le gâteau, verser la partie chaude pour aplatiser le gâteau et laisser refroidir complètement avant de servir.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE À LA TIRE D'ÉRABLE - Batte les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. À l'aide d'une spatule en silicone, incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange à la pelle en levant des tranches.

Verser la préparation dans le moule. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un couteau inséré dans le gâteau se détache proprement.

Laisser refroidir à température ambiante avant de démouler. Démouler le gâteau, verser la partie chaude pour aplatiser le gâteau et laisser refroidir complètement avant de servir.

PRÉPARATION DU CRÈME AU CITRON VERT - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du crémeau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse. À l'aide d'une spatule en silicone et de deux autres grosses cuillères, verser une première tranche de ce crémeau. Déposer la deuxième tranche par-dessus et réserver.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE À LA TIRE D'ÉRABLE - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à ce qu'il soit bien uniforme. À l'aide d'une cuillère, verser sur le gâteau en laissant couler le glaçage sur la poignée.

REMARQUE Laisser refroidir 1 heure avant de servir.

100

