

Gâteau « KIFEKOI »

recette Michel 20/10/2012

Réalisé en trois parties :

- un biscuit aux amandes
- un bavarois vanille
- une mousse framboise

Pour le Biscuit :

- .140 gr de poudre d'amandes
- . 40 gr de farine
- . 120 gr de sucre glace
- . 3 œufs entiers + 2 jaunes
- . 40 gr de beurre
- . 4 blancs d'œuf en neige
- + 50 gr de sucre

Pour le Bavarois Vanille

- . 250 gr de lait
- . 50 gr de sucre
- . 1 ou 2 gousses de vanille
- . 2 jaunes d'œuf
- . 250 gr de crème légère épaisse
- . 3 feuilles de gélatine

Pour la Mousse Framboise

- .400 gr de jus de framboise moulinée et filtrée
- . 100 gr de sucre
- . 1/2 citron
- . 4 feuilles de gélatine
- . 150 gr de crème légère épaisse

Pour le Sirop

- . 120 gr d'eau
- . 30 gr de sucre + 10 gr de Cacao

Pour le Coulis

- . un peu de jus de framboise
- . 10 % de sucre + un peu de jus de citron



Cuisson Four à 200 ° (7) environ 10 mn.

- . Faire fondre le beurre
- . Mélanger énergiquement la poudre d'amandes avec le sucre glace + les trois œufs
- . Ajouter la farine et un par un les jaunes
- . Y incorporer le beurre fondu refroidi
- . monter les blancs en neige puis ajouter 50 gr de sucre
- . les mélanger à l'appareil en soulevant Légèrement
- . Garnir 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé
- . Etaler le biscuit sur lequel vous répartirez soit Des noisettes concassées, soit des pépites de
- . chocolat



Préparation du Bavarois Vanille

- . Chauffer le lait avec les gousses de vanille
- . Egrener les gousses afin de ne conserver que les graines
- . Blanchir les jaunes avec le sucre
- . Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau
- . Verser le lait vanillé sur les jaunes et le sucre
- . Reporter sur le feu quelques minutes pour Obtenir une consistance –
- . Ajouter la gélatine essorée.
- . Monter la crème – en neige ferme –
- . L'ajouter à la préparation et LAISSER REFROIDIR ;

Préparation de la Mousse Framboise

- . Faites tremper la gélatine dans l'eau froide
- . Chauffer une partie du jus de framboise en y ajoutant
- . Le sucre – puis ½ citron versé dans le jus encore chaud.
- . Ajouter la gélatine essorée.
- . Monter la crème en neige ferme et en incorporer tout
- . En s'en réservant un peu pour le décor



Préparation du Sirop chocolaté

- . Faites bouillir l'eau avec le sucre
- . Ajouter une cuillère de Cacao.

Préparation du Coulis

- . Mélanger le sucre au jus de citron

MONTAGE du GATEAU

- ; Dans un biscuit tailler des bandes de la hauteur du cercle
- . Imbiber les de sirop chocolaté
- . Garnir les parois du cercle
- . Tailler deux cercles de biscuit : un pour le fond
- . Chacun sera imbibé de sirop chocolaté
- . Verser la moitié de la mousse framboise
- . Laisser REFROIDIR
- ; Ajouter le bavarois Vanille
- . Déposer le second cercle
- . Terminer en recouvrant de mousse framboise
- . Décorer avec de la crème fouettée sucrée
- . + menthe et groseilles (voir photo)

