

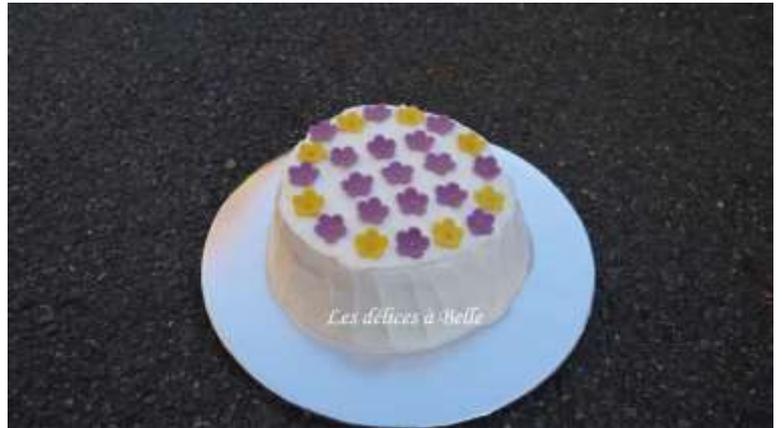
Gâteau à la cardamome & aux myrtilles

Pour 10 personnes

Préparation : +/- 3h30 - Cuisson : 50 min - Réfrigération : 12 heures minimum

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 cercle à génoise/entremets de 18 cm



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la génoise :

- 3 gros œufs
- 250g de sucre en poudre
- 10cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 160g de farine de blé
- 2cc de levure chimique
- 1cc de cardamome fraîchement moulue

Pour le montage :

- 1/2 pot de confiture de myrtilles

Pour le glaçage :

- 40cl de crème liquide entière
- 200g de yaourt à la grecque
(10% de mat. Grasses)
- 2cs de sucre en poudre

Pour la décoration :

- 125g de myrtilles fraîches
ou des fleurs colorées en sucre

...

Réalisation :

Pour la génoise :

- Préchauffer le four à 175°C.
- Placer du papier sulfurisé dans le cercle à génoise.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre pendant 5 min jusqu'à ce que la préparation soit bien aérée et de couleur jaune pâle.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la vanille grattée et laisser infuser la gousse dans le lait également.
- Retirer la gousse puis l'incorporer aux œufs.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure chimique et la cardamome. Tamiser ce mélange sur la préparation.
- Remuer délicatement jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et sans grumeaux. Verser la pâte dans le moule.
- Enfourner pendant 50 min environ.
- Laisser complètement refroidir avant de finaliser le montage.

Pour le glaçage :

- Verser la crème, le yaourt et le sucre dans un bol.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.

Pour le montage et la décoration :

- Couper la génoise froide en trois dans l'épaisseur de façon à obtenir trois génoises rondes.
- Placer la première génoise sur un plat à gâteau.
- Napper de confiture à la myrtille en prenant soin de laisser 1 cm à partir des bords sans confiture.
- Couvrir d'une bonne couche de glaçage au yaourt.
- Répéter l'opération avec la deuxième génoise.
- Placer la dernière génoise par-dessus, la face coupée tournée vers le bas.
- Étaler une bonne couche de glaçage au yaourt sur tout le gâteau.
- Réaliser le motif de bandeaux en passant une spatule coudée ou le dos d'une cuillère dans le glaçage, du bas vers le haut.
- Décorer selon vos envies, avec des myrtilles fraîches, des fleurs colorées en sucre ou laissez-le tout blanc.

Bon appétit !