

GÂTEAU ILLÉGAL (SANS GLUTEN)

POUR 3 GÂTEAUX
ILLÉGAUX

COMPOSITION

CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR

145 g de lait entier
10 g de pâte de vanille
15 g de jaune d'œuf (1 œuf)
20 g de sucre semoule
10 g de poudre à crème
5 g de masse gélatine
45 g de beurre doux

APPAREIL À GÂTEAU SANS GLUTEN

185 g de beurre doux
185 g de sucre semoule
35 g de fécule
de pomme de terre
185 g de poudre d'amandes
160 g d'œufs tempérés
(3 œufs)
250 g de crèmeux
vanille de Madagascar

DÉCOR CAMEMBERT

790 g de pâte d'amandes

MONTAGE ET FINITION

Pâte d'amandes blanche

CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR

Faire chauffer le lait. Hors du feu, ajouter la pâte de vanille et laisser infuser 20 minutes.

Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, puis incorporer la poudre à crème.

Passer au chinois le lait vanillé sur les jaunes blanchis. Mélanger et remettre à cuire comme une crème pâtissière, sur feu doux en remuant.

Débarrasser sur la masse gélatine coupée en morceaux. Dès que la température atteint 55 °C, ajouter le beurre coupé en morceaux. Mixer. Verser le crèmeux dans un récipient.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 2 heures.

APPAREIL À GÂTEAU SANS GLUTEN

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, détendre le beurre mou coupé en dés.

Ajouter le tiers du sucre en pluie, la fécule, puis le tiers de la poudre d'amandes. Incorporer la moitié des œufs entiers. Ajouter le deuxième tiers de sucre et de poudre d'amandes, puis les œufs et le dernier tiers de sucre et de poudre d'amandes.

Attention à ne pas trop émulsionner le mélange, qui ne doit pas blanchir.

Incorporer enfin le crèmeux vanille de Madagascar. Réserver au réfrigérateur.

DÉCOR CAMEMBERT

Étaler la pâte d'amandes sur 2 mm d'épaisseur. La détailler en 1 disque de la taille d'un camembert. Placer au congélateur 15 minutes. À l'aide d'un couteau, dessiner des traits pour lui donner un aspect de croûte de camembert. Remettre au congélateur jusqu'à utilisation.

MONTAGE ET FINITION

Préchauffer le four à 165 °C. Chemiser une boîte de camembert de papier sulfurisé.

Placer une bande de pâte d'amandes de 33 cm de long sur 3,2 cm d'épaisseur contre les parois intérieures de la boîte de camembert (l'idée étant de reconstituer une sorte de camembert).

Garnir la boîte avec 200 g d'appareil à gâteau sans gluten froid. Placer une plaque de cuisson dessus (pas directement sur la boîte, mais au-dessus) pour éviter la coloration du gâteau.

Enfourner pour 20 minutes.

À la sortie du four, laisser refroidir. Disposer le décor camembert congelé sur la surface du gâteau. Remettre à cuire 12 minutes à 160 °C jusqu'à légère coloration. Réchauffer le gâteau à 160 °C pendant 8 minutes avant de le déguster.