

Gâteau au fromage de chèvre et bleuets

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ casserole
- ❖ cuillère de bois
- ❖ maryse
- ❖ fouet
- ❖ fouet électrique
- ❖ moule à charnière
- ❖ petit bol
- ❖ petite spatule à pâtisserie
- ❖ pinceau
- ❖ assiette à gâteau
- ❖ 400 ml de chapelure de biscuit
- ❖ 60 ml de confiture de bleuets
- ❖ 100 ml de margarine ou de beurre
- ❖ 400 ml de bleuets
- ❖ 150 ml de sucre
- ❖ 1 sachet de gélatine
- ❖ 150 g de fromage de chèvre non affiné
- ❖ 125 g de fromage à la crème
- ❖ 250 ml de crème 35%
- ❖ 2 x 50 ml d'eau
- ❖ 150 ml de gelée de pommes
- ❖ Quelques bleuets

Ingrédients :

Méthode :

Préparer la croûte

Déposer la chapelure dans un bol, ajouter la confiture, puis mélanger avec une cuillère de bois. Fondre la margarine au micro-ondes pendant 1 minute. Ajouter dans le cul-de-poule et bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C

Cuire la croûte

Tapiser le fond du moule avec le mélange de chapelure, bien égaliser et appuyer fortement à l'aide d'un morceau de papier aluminium. Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

Épisode 52 – Gâteau au fromage et aux bleuets

Dissoudre la gélatine

Verser 50 ml d'eau dans un bol, ajouter la gélatine et remuer. Laisser reposer 5 minutes.

Couper les fromages en morceaux

Couper les fromages en petits morceaux.

Cuire les bleuets

Dans une casserole, verser le sucre et ajouter 50 ml d'eau. Bien mélanger, puis porter à ébullition. Ajouter les bleuets et cuire pendant 5 minutes. Hors du feu, ajouter la gélatine.

Verser le sirop aux bleuets dans un cul-de-poule et ajouter les fromages en morceaux. Laisser tiédir.

Monter la crème fouettée

Verser la crème dans un cul-de-poule, puis à l'aide d'un fouet électrique, monter la crème en prenant soin de la garder légèrement molle (ne pas trop la monter).

Incorporer les fromages

À l'aide d'un fouet, mélanger les fromages et le sirop de bleuets tiédi de façon à bien les incorporer.

Incorporer la crème fouettée

Ajouter la moitié de la crème fouettée dans l'appareil aux bleuets. Mélanger délicatement avec le fouet, puis ajouter la crème restante.

Verser dans le moule à charnière

Verser l'appareil dans le moule à charnière à l'aide d'une maryse. Bien lisser la surface avec une petite spatule à pâtisserie (ou une cuillère à soupe). Réfrigérer pendant 3 heures.

Pour la décoration du gâteau :

Fondre la gelée de pommes

Déposer la gelée de pommes dans un bol, tiédir légèrement au micro-ondes pour la rendre liquide.

Décorer le gâteau

À l'aide d'un pinceau, napper le gâteau d'une fine couche de gelée tiédie. Ajouter quelques bleuets frais sur le dessus. Réfrigérer 30 minutes.

Démouler le gâteau

Passer le couteau d'office sur le tour du gâteau. Ouvrir la charnière, puis ôter le moule. Faire glisser le gâteau sur une assiette appropriée.

Variante : Vous pouvez remplacer les bleuets par 400 ml de fraises coupées en petits morceaux.