



LES CAKES FAÇON MICHALAK REVUS MAISON !



Pour 8 personnes : préparation 30mn, repos 1 heure, cuisson de 15 à 45 mn suivant la taille -à surveiller - à 160°.

150g d'oeufs entiers [3 moyens], 180g de sucre, 100g de crème épaisse, 2.6g de levure chimique, 150g de farine, 40g de beurre [clarifié si possible car il donne plus de moelleux] ou fondu, 20g d'huile d'argan ou de pépins de raisins.

Fouetter longuement les oeufs et le sucre. Ajouter la crème puis la farine tamisée avec la levure. Verser le beurre fondu tiède puis l'huile. Parfumer selon le cas avec de la vanille, des zestes et du jus de citron, ou divisez l'appareil en deux et ajoutez 15g de cacao [non sucré et tamisé] dans une moitié.... Répartissez dans les moules choisis. Si vous faites 2 couleurs, alternez les couches. Laissez reposer 1 heure avant la cuisson. Une fois cuits, vous pouvez les filmer tièdes et les congeler.

Pour la boîte de vacherin, la pâte est parfumée à la vanille.

Parsemez l'appareil de brisures de framboises surgelées ou de quelques framboises fraîches avant la cuisson. Quand le cake est froid, le napper avec une fine couche de gelée de groseilles, puis décorez avec les fruits rouges, nappez encore de gelée tiède, parsemez de quelques pistaches et dégustez sans attendre.

Pour les haltères : Une partie de la pâte est cacaotée, l'autre parfumée à l'orange et aux zestes d'orange.

Une fois le cake détaillé en rondelles, quelques biscuits Mikados les transformeront en haltères.

Pour les burgers : En plus de l'appareil à cake, il y a 2 carrés de gelée d'abricot et un pavé de mousse au chocolat, juste trempé dans la couverture pour simplifier la recette d'origine.

La gelée d'abricot : 250g de pulpe d'abricot Ravifruits, 30g de sucre, 5g de gélatine. Chauffez la pulpe à 60° ajoutez le sucre et la gélatine préalablement ramollie et essorée. Mélangez bien. Versez dans un moule en silicone sur une hauteur de 4mm et laissez figer 1 heure au congélateur.

La mousse chocolat : 1/8 de litre de lait, 100g de **Guanaja***, 25g de **Jivara***, 1 jaune d'oeuf, 15g de beurre, 10cl de crème fleurette entière.

Faites fondre les chocolats au bain-marie et bouillir le lait. Réalisez une émulsion en 3 fois pour obtenir un aspect lisse et brillant. A 45°, ajoutez le jaune d'oeuf, puis le beurre. Lissez l'appareil au mixer plongeant. Ajoutez la crème montée mousseuse. Moulez cette mousse dans des cercles sur une épaisseur de 1cm, et surgez au minimum 2 heures, démoulez et trempez dans la couverture noire tempérée. Laissez prendre au réfrigérateur.

La finition : Au moment de la dégustation, coupez les minis burgers en 2, posez 1 carré de gelée d'abricot, un carré de mousse chocolat, un second carré d'abricot et refermez avec le chapeau du cake !

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr