



GATEAU DE SAVOIE AU COMTE ET AU CUMIN



Pour une grand moule : 8 œufs, 150g de sucre, 100g de farine, 50g de fécule de pomme de terre ou à défaut de maïzena, 100g de Comté coupé en minis dés, QS de graines de cumin. Fouettez à vitesse moyenne pendant 10 bonnes minutes les jaunes d'œuf et le sucre. Le mélange doit former le ruban. Parallèlement montez les blancs en neige au bec d'oiseau. Ajoutez 1/4 des blancs à l'appareil jaune + sucre en les mélangeant intimement puis incorporez délicatement à la maryse le reste des blancs. Tamisez la farine et la fécule et ajoutez-les toujours à la maryse au mélange précédent. Incorporez enfin les minis dés de comté et les graines de cumin. Versez dans le moule choisi bien beurré et éventuellement chemisé de graines de cumin. Remplissez-le au $\frac{3}{4}$ car le gâteau gonfle beaucoup. Enfournez 5m à 220° puis poursuivez la cuisson à 120/130° pendant une petite heure, à vérifier. Vous pouvez aussi cuire 1 heure à 150°. J'ai testé les 2 formules et je n'ai pu voir de grande différence. Démoulez lorsque le gâteau est encore chaud. Dégustez-le à peine refroidi.



Version aux herbes

Pour 8 personnes : 100g d'herbes effeuillées persil et cerfeuil, 150g d'eau, 50g de beurre, 100g de farine, 5g de levure chimique, 3 œufs, 4g de sel.

Mettez les herbes soigneusement lavées et effeuillées dans le bol du blender, versez dessus l'eau bouillante avec le beurre, mixez, ajoutez la farine tamisée avec la levure, les œufs puis le sel. Mixez à nouveau très finement. Passez au chinois, versez dans un siphon d'1/2 litre, gazez avec 2 cartouches. Réservez au froid tête en bas.

Au moment du service garnissez 1/3 d'un verre en plastique avec l'appareil contenu dans le siphon et faites cuire au micro-ondes à puissance maximum environ 45 secondes. Démoulez sur l'assiette de service, ajoutez quelques copeaux de parmesan.