



LE GATEAU DU DIABLE



Le Chiffon cake : 240g de sucre, 250g de farine, 10g de levure chimique, 4g de sel, 90g d'huile neutre, 140g de lait entier, 120g de jaunes d'œufs, 180g de blancs d'œufs, colorants jaune et rouge hydrosolubles.

Tamiser la levure et la farine, les mélanger avec le sucre et le sel. Mélanger les jaunes, l'huile et le lait y ajouter les poudres. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement au mélange précédent. Diviser l'appareil en 3. Chemiser le fond du cercle de 18cm de papier aluminium pour le rendre étanche et chemiser l'intérieur avec du papier cuisson sur 8cm de hauteur. Y couler un tiers de l'appareil. Colorer la seconde partie de l'appareil en rouge et mettre en poche. Colorer la dernière partie en jaune et mettre en poche. Pocher l'appareil rouge dans l'appareil neutre dans le cercle en pochant fort au fond puis de moins en moins fort pour créer la forme d'une goutte. Pocher l'appareil jaune dans l'appareil rouge de la même manière. Enfourner 45min dans le four préchauffé à 160° chaleur tournante.

La compotée de poivrons : 2 poivrons rouges, 1,5g de piment d'Espelette, 50g de sucre, 6g de pectine, 6g soit 3 feuilles de gélatine.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau bien froide. Couper les poivrons en deux, les vider puis les mixer. Mélanger intimement la moitié du sucre avec la pectine. Chauffer la purée de poivrons avec l'autre moitié de sucre. Quand le mélange est aux environs de 40°, ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition. Hors du feu ajouter le piment d'Espelette et la gélatine essorée. Réserver au frais.

La ganache chocolat : 200g de caràibes, 200g de crème fleurette 35%MG. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter la crème juste à ébullition. La verser en 3 fois sur le chocolat et émulsionner. Réserver au frais.

La nougatine : 200g de fondant, 130g de glucose, 115g d'amandes hachées, 6g de beurre de cacao, colorant rouge hydrosoluble.

Dans une casserole faire un caramel avec le fondant et le glucose. Ajouter le colorant rouge puis les amandes hachées et le beurre de cacao. Former la queue du diable ainsi que ses 2 cornes.

Les yeux flammes : 50g de pâte à sucre rouge, 50g de pâte à sucre orange, 50g de pâte à sucre jaune.

Étaler les 3 pâtes à sucre. Découper des flammes dans les 3 couleurs. Superposer les 3 flammes et étaler finement. Découper deux yeux enflammés.

La finition : couper le chiffon cake en 4. Étaler la compotée de poivrons sur chaque étage du chiffon cake. Masquer le gâteau avec la ganache chocolat. Enfoncer les cornes sur le dessus du gâteau. Poser la queue derrière le gâteau. Poser les yeux flammes sur la face du gâteau.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr