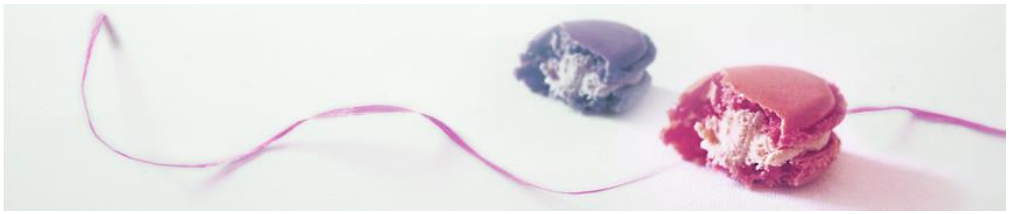
La cuisine de Mercotte



LE GATEAU MARGUERITE

La génoise : 200g d'œufs entiers, 125g de farine T55, 125g de sucre poudre, 40g de beurre.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Fondre le beurre et l'incorporer chaud à 1/5 de la pâte montée. Cela va permettre une meilleure dispersion de la matière grasse, éviter d'alourdir la masse, que l'appareil à génoise ne s'affaisse et de retrouver le beurre au fond de la cuve. Incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée au reste de la génoise et ajouter ensuite le mélange beurre et 1/5 de pâte. Verser dans le cercle de 20cm jusqu'en haut. Enfourner à 180° chaleur tournante 25min. Démouler **à** chaud sur grille la génoise retournée pour éviter l'humidification à la base. Quand la génoise est froide **la** couper en 2 étages.

La crème pâtissière : 400g de lait entier, 100g de sucre, 5 jaunes d'œufs, 35g de fécule, 4 kiwis verts, 4 abricots, 200g de fraises.

Dans une casserole chauffer le lait entier et la moitié du sucre. Dans un cul de poule mélanger les jaunes avec la fécule. Y verser 1/3 du lait chaud et mélanger, reverser le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement. Débarrasser et filmer au contact. Couper les fruits en morceaux et garder un demi abricot pour le décor.

Le sirop d'imbibage : 100g d'eau, 100g de sucre, 10g de Kirsch.

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre, hors du feu ajouter le kirsch. Réserver.

La compotée d'abricot : 200g de purée d'abricot, 20g de sucre, 1g de pectine NH, 1g de gélatine.

Hydrater la gélatine. Dans une casserole chauffer la purée d'abricot. Mélanger le sucre

et la pectine. Ajouter ce mélange à la purée porter à ébullition et fouetter 2 min. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Débarrasser, filmer au contact et réserver au frais.

La compotée de fraises : 200g de purée de fraises, 20g de sucre, 1g de pectine NH, 1g de gélatine.

Hydrater la gélatine. Dans une casserole chauffer la purée de fraises. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter ce mélange à la purée porter à ébullition et fouetter 2 min. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Débarrasser, filmer au contact et réserver au frais.
La compotée de kiwi vert : 200g de purée de kiwis, 20g de sucre, 1g de pectine NH, 1g de gélatine.

Hydrater la gélatine. Dans une casserole chauffer la purée de kiwis. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter ce mélange à la purée porter à ébullition et fouetter 2 min. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Débarrasser, filmer au contact et réserver au frais.

La macaronade : 110g de poudre d'amandes, 75g de sucre poudre, 75g de blancs d'œufs, 100g de nappage neutre, 150g d'amandes hachées.

Mélanger la poudre d'amande, le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans une poche munie d'une douille unie de 6mm. Torréfier les amandes hachées 10min à 165° chaleur tournante.

Le montage : déposer un disque de génoise cuit. L'imbiber de sirop. Pocher une couche de crème pâtissière. Déposer des morceaux de fruits dans cet ordre : fraises autour, puis kiwis et abricots au centre. Recouvrir avec le deuxième disque de génoise cuit et préalablement imbibé. Masquer tout le gâteau avec le reste de crème pâtissière. Pocher la marguerite sur le gâteau avec la macaronnade : 8 pétales et 1 pistil légèrement plus grand que l'abricot. Poser un demi-abricot au centre du pistil et enfoncer légèrement. Enfourner à 160° pendant 15min. Laisser refroidir. Napper le gâteau de nappage neutre. Poser les amandes hachées pour masquer le contour du gâteau. Pocher les 3 compotées dans les pétales de cette manière : 4 fraises de manière symétrique, 2 kiwis l'un en face l'un de l'autre et idem pour l'abricot.

@La cuisine de Mercotte 2025
https://www.mercotte.fr/