



Gâteau neige

Recette de la génoise (marmiton) :

4 œufs - 125 g de sucre - 125 g de farine - 1/2 sachet de levure chimique

Pour réaliser cette recette, il vous faut un robot qui permette d'ajouter des ingrédients au fur et mesure sans devoir tout arrêter et ouvrir un couvercle à chaque fois...

Mais c'est la recette idéale pour tous ceux qui sont fâchés avec les interminables montages au bain-marie !

Le secret de la réussite de cette génoise, c'est la rapidité d'exécution. Préparez donc tout ce dont vous aurez besoin avant de vous lancez, beurrez le moule si vous n'avez pas encore opté pour le silicone, pesez les ingrédients...

❄️ Préchauffez le four à 180°C (th 6).

❄️ Mélangez la levure à la farine.

❄️ Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore.

❄️ Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie.

❄️ Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 min.

❄️ Démoulez tiède et attendez que le gâteau soit refroidi pour le trancher dans l'épaisseur et le garnir.

Recette de la mousse framboise:

300 g de faisselle - 100 g de sucre en poudre - 25 cl de crème fraîche entière - 450 g de purée de framboises - le jus de 2 citrons jaunes - 4 feuilles de gélatine

❄️ Mélanger la faisselle et le sucre en poudre. Ajouter la crème fraîche entière montée en chantilly. Ajouter la purée de framboises.

❄️ Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et essorées. Verser dans la préparation fruitée.

❄️ Laisser la mousse se raffermir un peu au réfrigérateur afin de faciliter l'étalage (sans pour autant la laisser prendre totalement).

Faite une meringue avec trois oeufs montés en neige auxquels vous ajoutez 150g de sucre.

Coupez la génoise en deux, nappez là deux mousse, garnissez de meringue et passez sous le grill du four une minute ou deux.



Sucres d'orge

1 verre de sucre en poudre - 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
1 verre d'eau - colorant alimentaire

❄️ Dans une casserole, cuire le sucre, le colorant, l'eau et le vinaigre à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Le sucre doit prendre une belle couleur dorée.

❄️ Verser alors sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et laisser refroidir quelques minutes.

❄️ Découper le sucre étalé en lamelles de 1 cm de large environ et leur donner leur forme coudée en les roulant sur elles-mêmes.

Attention de ne pas se brûler en manipulant le sucre chaud...



Bonhomme de neige coco

250g de lait concentré sucré - 150g de noix de coco râpée

- ❄️ Mélangez le lait concentré et la noix de coco.
- ❄️ Formez des boules et enfournez 3 minutes à 180°. Laissez refroidir et montez vos bonhommes de neige
- ❄️ Vous pouvez leur faire un chapeau avec un biscuit rond surmonté d'un chamallow