Gâteaux

Gâteau mousseline au citron

1h10	20 min	20 min	30 min	547
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Préchauffer le four à 175°C (Th.6). Tapisser le fond de deux moules à manqué de papier sulfurisé.
2. Clarifier les oeufs c'est-à-dire séparer les jaunes des blancs.
3. Mélanger les jaunes, l'huile, le jus de citron, l'eau et la vanille en poudre dans un saladier à l'aide d'un fouet puis réserver.
4. Tamiser la farine dans un autre saladier à l'aide d'un tamis puis ajouter la levure et le sel. Verser dans le saladier avec les oeufs et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
5. Verser les blancs dans un saladier propre et les battre à l'aide d'un fouet à blancs. Ajouter le sucre au fur et à mesure ainsi qu'un peu de sel tout en fouettant jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
6. Mélanger 1/4 des blancs en neige dans la préparation à l'aide d'une maryse pour la détendre.
7. Attention à ne pas trop les casser en les mélangeant.
8. Ajouter ensuite le reste des blancs en les mélangeant délicatement.

Répartir la préparation dans les moules tapissés de

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 ml **Huile de tournesol**
- 1 c. à café **Jus de citron**
- 6 c. à soupe **Eau**
- 1 c. à café **Vanille en poudre**
- 310 g **Farine**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 0.5 c. à café **Sel**
- 355 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le glaçage

- 48 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 120 g **Sucre semoule**
- 2 c. à soupe **Lemon curd**
- 240 g **Fraise**

9 papier sulfurisé.

10 Enfourner entre 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

11 Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau au centre du gâteau : il doit en ressortir propre et sec.

12 Si l'on utilise qu'un seul moule, la cuisson sera plus longue de 30 minutes.

13 Laisser ensuite les gâteaux refroidir complètement sans les démouler.

14 Pour les démouler, passer la lame d'un couteau sur les bords puis les renverser sur une grille à pâtisserie. Ôter délicatement le papier sulfurisé et réserver.

Étape 2

Préparation du glaçage

1 Fouetter la crème liquide avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet.

2 Ajouter le lemon curd et mélanger.

3 Goûter puis rectifier en sucre si nécessaire.

4 Couper une partie des fraises en tranches et en garder quelques unes entières pour le dressage.

Étape 3

Dressage

1 Couper chaque gâteau horizontalement pour obtenir 4 couches. Mettre une couche de crème puis de fraises en tranches sur un des gâteaux.

2 Poser un autre gâteau dessus puis une nouvelle couche de crème et de fraises.

3 Glacer tout le gâteau avec la crème restante puis décorer avec des fraises entières et servir.

4 On peut aussi décorer le gâteau avec du glaçage coloré en s'aidant d'une poche à douille.