



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Gâteau moelleux à l'huile d'olive et écorces de pamplemousse, glaçage chocolat blanc et amandes

Recette proposée par :

Manon du blog www.pixellescuisinent.com

«J'ai choisi de réaliser un gâteau de voyage, ce gâteau permet d'être transporté sans problème, il n'est pas fragile et n'a pas besoin d'être conservé au frais. Pour mettre en valeur les huiles d'olives j'ai donc choisi une recette sucrée où je me suis amusée à les utiliser en fonction de leur puissance et de leur saveur pour qu'elles apportent un équilibre parfait à ce gâteau. Ma recette se compose donc d'un moelleux à l'huile d'olive goût subtil et aux écorces de pamplemousse confites, un crémeux pamplemousse à huile d'olive goût intense. Le gâteau est enrobé d'un glaçage ivoire au chocolat blanc et éclats d'amandes pour le côté croquant. J'ai décoré mon gâteau avec des tuiles à l'huile d'olive goût à l'ancienne qui apporte une petite touche rustique et pleine de caractère qui vient réveiller la douceur et la rondeur du glaçage, des écorces confites pour le pep's et des amandes entières !»



Temps de préparation : 15 min la veille, 1h30 le jour J

Ingrédients pour 6 personnes :

Crémeux pamplemousse

- 40 g de jus de pamplemousse
- **2 c. à c. d'huile d'olive goût Intense**
- 10 g de zeste de pamplemousse
- 1 g de gélatine en feuille
- 12 g de lait
- 37 g d'œuf
- 22 g de sucre semoule
- 7 g de beurre de cacao
- 1 g de fleur de sel
- 50 g de beurre doux mou

Moelleux pamplemousse

- 50 g d'œuf
- 80 g de sucre semoule
- 20 g d'écorces de pamplemousse confites
- 40 g de crème épaisse
- **20 g d'huile d'olive goût Subtil**
- 60 g de farine
- 1 g de levure

Tuiles à l'huile d'olive

- 25 g de sucre
- 10 g de farine
- 10 g de jus de pamplemousse
- **15 g d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Ganache au chocolat blanc
- 30 g de chocolat blanc
- 30 g de crème entière

Glaçage

- 175 g de chocolat ivoire de couverture
- 75 g de beurre de cacao
- 15 g d'huile de pépins de raisin
- 75 g d'éclats d'amandes



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Gâteau moelleux à l'huile d'olive et écorces de pamplemousse, glaçage chocolat blanc et amandes

Préparation :

- **La veille**, préparer le crémeux pamplemousse : faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir dans une petite casserole le jus de pamplemousse, le lait avec les zestes. Mélanger l'œuf avec le sucre dans un bol et ajouter le lait aromatisé. Mélanger et reverser dans la casserole. Porter à ébullition sans cesser de mélanger. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et le beurre de cacao ainsi que la fleur de sel. Lorsque la température de la préparation atteint 40°C, ajouter le beurre en plusieurs fois à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir et filmer au contact. Placer au frais une nuit.

- **Le jour J** sortir le crémeux du frigidaire avant de poursuivre la recette.

- **Préparer le moelleux** : préchauffer le four à 170°C. Faire blanchir l'œuf et le sucre semoule ainsi que les écorces coupées en tout petits morceaux dans un batteur muni d'un fouet jusqu'à ce que la préparation double de volume. Ajouter la crème épaisse.

Tamiser la farine avec la levure et les ajouter à la préparation. Incorporer l'huile d'olive goût subtil. Dans un moule à cake anti-adhérent ou préalablement beurré, verser la préparation. Faire cuire environ 20 minutes jusqu'à obtenir une jolie coloration blonde.

Laisser refroidir à la sortie du four puis démouler sur une grille.

A l'aide d'une poche à douille, faire un boudin de crémeux au milieu du moelleux sur toute la longueur de celui-ci. Placer au congélateur.

- **Préparer la ganache au chocolat blanc** :

Dans une tasse verser la crème. Faire chauffer au micro-ondes 1 minute. Ajouter le chocolat blanc et émulsionner. Placer au frais sans attendre.

- **Préparer les tuiles** :

Préchauffer le four à 190°C. Mélanger tous les ingrédients. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère, faire de tout petits tas de pâte. Enfourner 6 minutes. A la sortie du four attendre 2 minutes et placer les tuiles rapidement dans une gouttière à baguette afin qu'elles prennent leur forme. Laisser refroidir.

- **Préparer le glaçage** :

Faire fondre très doucement le chocolat blanc et le beurre de cacao dans une casserole à fond épais jusqu'à ce que la température atteigne 40°C. Hors du feu ajouter l'huile de pépins de raisin et les éclats d'amandes, bien mélanger l'ensemble. Faire redescendre en température à 30°C.

Placer le cake bien froid sur une grille. A l'aide d'une louche verser le glaçage sur le gâteau en prenant bien soin de le recouvrir entièrement.

- **Décorer** :

A l'aide d'une poche à douille déposer des gouttes de ganache au chocolat blanc. Décorer immédiatement avec la tranche de pamplemousse, les écorces, les tuiles et les amandes.

Voici comment faire des tranches de pamplemousse séchées : dans un four préchauffé à 90°C faire cuire à même la grille de fines tranches de pamplemousse pendant 2 heures. Retourner à mi cuisson,

Voici comment faire des écorces de pamplemousse confites : prélever l'écorce d'un pamplemousse non traité. Couper en petites lamelles. Placer dans une petite casserole, recouvrir d'eau et ajouter 1 càc de citron. Faire bouillir 15 secondes. Dans une passoire rincer les écorces, puis rincer la casserole. Recommencer cette opération 3 fois (elle a pour but d'enlever l'amertume du pamplemousse). Sécher les écorces sur du papier absorbant. Peser les écorces sèches. Dans une casserole placer les écorces et leur poids en sucre. Recouvrir d'eau et faire chauffer à feu doux pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Placer les écorces confites sur une grille et faire sécher une nuit.