



35 MIN
(TEMPS DE REPOS : 8 MIN)



10 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Le gâteau de pâques

Instructions

Ingrédients :

- 6 jaunes oeufs
- 50 g de sucre
- 55 g d'huile végétale
- 60 g de lait entier
- 8 g d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 15 g de fécule de maïs
- 2,5 g de vinaigre blanc
- 50 g de sucre
- des colorants en gel alimentaire

Pour la crème :

- 480g de crème liquide entière 30%MG
- 25g de sucre glace
- 1 càc d'extrait de vanille
- Des fraises (gariguettes, les cigalines ou les ciflorettes qui sont de saison)

- Préchauffe ton four à 190 °C et graisse deux cercles de 20cm.
- Sépare les blancs des jaunes.
- Fouette ensemble les jaunes, le sucre, l'huile végétale, le lait et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- Tamise la farine et la fécule de maïs et fouette jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- À l'aide d'un batteur électrique, monte les blancs en neige jusqu'à obtenir des blancs bien fermes puis, incorpore les à ta préparation précédente.
- Prends de petits bols pour colorer la pâte selon les couleurs que tu veux utiliser pour ton motif.
- Avec tes poches, dresse le motif de ton choix en suivant bien les contours pour que le rendu soit net.
- Une terminé, mets-le au congélateur pendant 8 minutes pour qu'il fige bien. Verse la moitié de la pâte non colorée par-dessus le motif congelé et la seconde moitié dans ton second cercle.



- Fais cuire le tout pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.
- Dès la sortie du four, pendant que le gâteau est encore chaud, décolle délicatement le papier sulfurisé pour révéler ton joli motif.
- Laisse complètement refroidir tous les gâteaux avant de les assembler.
- Pour préparer la crème fouettée, fouette la crème bien froide, le sucre et la vanille l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une belle consistance ferme.
- Il ne te reste plus qu'à assembler le tout !

Conservation :

Ce gâteau de pâques se conserve 48h au frais.