## Gâteau de Cléo

# Croustillant praliné-chocolat / Crémeux citron / Framboise

Ce gâteau se construit dans un cadre à pâtisserie : cercle, rectangle ou forme complexe (par exemple cadre « géographique » ). Les cadres utilisés sont en inox de 4,5cm de hauteur

Personnellement, je chemise le fond et les parois du cadre, ce qui demande un peu de préparation (surtout pour les cadres géographiques qui peuvent avoir des formes un peu complexes) mais permet de démouler sans problème. Le matériel de chemisage (feuille pour le fond, ruban de rhodoïd pour les parois) se trouve dans les fournitures pour pâtisserie.

Cette recette ne nécessite ni four ni robot (mais quand même un réfrigérateur ou un congélateur et de quoi chauffer une casserole).

Remarques: Les quantités sont données pour un cadre 30x40 cm (soit 1200 cm²). Pour les autres tailles, il faut faire jouer la calculette avec la règle de 3. Par exemple pour un cercle de 20 cm de diamètre, la surface est obtenue en multipliant Pi par le carré du rayon (attention, le rayon et pas le diamètre!), soit  $(10 \times 10) \times 3,14 = 314$  cm². Il faudra donc appliquer aux quantités de la recette le rapport 314/1200 soit 0,26 (donc 26 grammes pour le cercle de 20 quand la recette indique 100 grammes).

Quelques surfaces pour les cadres « géographiques » Gobel : France (modèle moyen 30cm) : 410cm2 ; Afrique : 615 cm²; Région Grand-Est : 733 cm² ; Corse 354cm2... autres surfaces sur demande

## **Ingrédients**

Croustillant: 400g praliné, 160g chocolat noir, 380g feuilletine

Crémeux : 440g jus de citron, zeste de 7 citrons, 245g jaunes d'œufs, 280g œufs entiers, 260g

sucre, 260g beurre

Framboises : 900g compotée de framboises, jus de 2 citrons, 14g gélatine

Remarques:

la feuilletine s'achète toute prête ou s'obtient en émiettant des crêpes dentelles

le praliné s'achète tout prêt ou peut se préparer (voir recettes sur le net)

les citrons doivent être non traités

la compotée de framboises peut s'obtenir à partir de fruits frais ou de fruits surgelés mais on la trouve aussi toute prête

#### Réalisation

Préparer le cadre en le chemisant et en le posant sur un support (plaque ou plat) permettant sa manipulation et sa mise au frigo. Pour chemiser les cadres géographiques aux formes complexes, je maintiens le ruban de rhodoïd avec des trombones (ou des petites pinces) ce qui permet de suivre les multiples détours du contour. Une fois la première couche posée, le chemisage tient tout seul en place et les trombones peuvent être retirés avant d'installer la deuxième couche.

Ensuite on monte le gâteau couche par couche en laissant bien prendre chaque couche avant de déposer la suivante (on peut donc travailler par étapes espacées de quelques heures ou faire plus rapide en mettant au congélateur à chaque étape (10 minutes suffisent)

## 1ère couche : Croustillant

Bien mélanger le praliné et la feuilletine puis verser dessus le chocolat noir (préalablement fondu au bain marie). Bien mélanger puis répartir dans le cadre en tassant bien. Laisser refroidir le chocolat au frigo avant de déposer la deuxième couche (on peut accélérer le mouvement grâce au congélateur

Remarques : il s'agit de former une couche uniforme, sans faiblesses ni surépaisseurs. C'est assez facile sur un cadre de forme simple, un peu plus délicat pour les formes complexes (surtout pour les promontoires et les recoins qu'il faudra veiller à bien remplir).

C'est le chocolat qui donnera de la solidité à l'ensemble en refroidissant. A température normale d'une cuisine, on peut travailler tranquillement mais s'il fait froid, le chocolat a tendance à se figer un peu trop vite

### 2ème couche: Crémeux

Râper les zestes et les mélanger au sucre pour bien le parfumer (laisser imprégner au moins 10 minutes)

Mélanger les œufs (jaunes et entiers), le jus de citron et le sucre parfumé, bien battre au fouet puis faire cuire à la casserole à feu moyen sans cesser de battre au fouet jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir hors du feu puis (vers 35°) incorporer le beurre (toujours au fouet).

Verser dans le cadre et bien répartir.

Laisser prendre au frais (ou au congélateur)

## 3ème couche: framboise

Cette couche est exclusivement composée de fruit. Le sucre est à rajouter selon l'acidité du fruit utilisé (goûter avant de rajouter du sucre). La tenue en est assurée par la gélatine.

Mode d'emploi habituel de la gélatine : faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide (10 minutes) ; faire chauffer une petite partie des fruits dans une casserole (car la gelée ne se dissout que dans un liquide chaud) ; essorer la gélatine avant de la dissoudre dans la compotée chaude ; quand tout est bien dissous, mélanger avec le reste de compotée.

Verser la compotée dans le cadre pour former la 3ème couche.

Laisser prendre au frigo (ou au congélateur)

#### Avant de servir

Ôter le cadre (opération apparemment délicate mais si le cadre a été chemisé, il glisse tout seul). Enlever le chemisage délicatement (il reste en général un peu de matière qui accroche mais très peu).

Éventuellement : décorer le gâteau

Remarque : si le fond a été chemisé par une feuille de rhodoïd, il est préférable de retirer cette feuille avant de servir le gâteau (c'est plus élégant de le présenter sur un carton à pâtisserie (doré) ou directement sur un plat). Il est préférable d'effectuer cette manœuvre avant d'ôter le cadre qui assure une certaine solidité à l'ensemble ; on peut le faire dès que la 1ère couche est solidifiée.

#### **Variantes**

Le mariage du chocolat, du citron et de la framboise est excellent, ce qui n'empêche pas, en fonction des goûts et des disponibilités de fruits, de tenter des variantes. Voici le résultat de quelques tentatives :

Remplacement de la framboise par de la mirabelle : personne n'a reconnu le goût de la mirabelle mais le gâteau a été jugé excellent

Remplacement de la framboise par de la myrtille : mauvais mariage, la myrtille ne se sent pas et le citron est trop fort

Remplacement de la framboise par de la figue fraîche du jardin : c'est très bon (mais pas tant qu'avec la framboise)

Remplacement du citron par de la verveine fraîche du jardin et de la framboise par du fruit de la passion : très bon

La décoration n'est pas très facile sur un couche de fruit (car le fruit absorbe rapidement le sucre d'un glaçage classique) : j'ai fait une tentative en rajoutant une fiche couche de pâte d'amande sur laquelle on peut poser des éléments de décor. La pâte d'amande est étalée en couche fine puis découpée avec l'emporte pièce (le cadre). La pose de cette couche fine sur le gâteau est assez délicate et il faut bien l'ajuster. Ça marche (bien qu'à la découpe, la pâte d'amande tend à glisser un peu).











