

Gâteau léger au séré (sans cuisson, à la gélatine) ▶

Fond de pâte sablée: (moule à charnière, Ø 24 cm)

150 g de farine

80 g de beurre ou de margarine

travailler ensemble du bout des doigts

2 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe de lait

mélanger et ajouter, travailler pour obtenir une pâte qu'on étend au rouleau sur le fond du moule (sans bord); piquer à l'aide d'une fourchette et, le cas échéant, laisser reposer quelque temps au frais

Cuisson: 20 minutes à four chaud (200 °C), au centre du four. Laisser refroidir, poser sur un plat à gâteau et enfermer dans l'anneau du moule.

Farce:

3 jaunes d'œufs frais

150 g de sucre

½ paquet de sucre vanillé

travailler en mousse

1 paquet de séré maigre

1 paquet de séré de crème

ajouter, battre en mousse

6 feuilles de gélatine (10 g)

ramollir dans de l'eau froide, faire fondre au bain-marie. Rincer une passoire à l'eau chaude, passer la gélatine liquide, l'ajouter à l'appareil. Laisser prendre légèrement

2 dl de crème fouettée

4 blancs d'œufs frais en neige

75 g de raisins de Smyrne ou de corinthes* (fac.)

incorporer délicatement

Finitions: verser l'appareil sur le fond de pâte sablée avant qu'il ne soit complètement solidifié, étaler à la spatule, laisser prendre au réfrigérateur. A l'aide d'un couteau échaudé, détacher ensuite le gâteau du moule et garnir à volonté de baies ou de fruits frais, surgelés ou confits.

* On peut les remplacer par des tranches d'ananas soigneusement égouttées, des baies fraîches ou des fruits au sirop (abricots, pêches, poires) dont on garnira le fond avant de le recouvrir de l'appareil au séré.

