

Gâteau à la crème

Mise en place et préparation: env. 30 min
 Levage: env. 1 heure
 Cuisson: env. 30 min
 pour un moule rond Ø d'env. 28 cm,
 graissé

Pâte

150 g de farine mi-blanche
 ½ c. à soupe de sucre
 ¼ de c. à café de sel
 ½ de cube de levure
 (env. 5 g), émietté

50 g de beurre, fondu
 2 c. à soupe de lait
 1 œuf, légèrement battu

100 g de confiture de
 cynorrhodon

50 g d'amandes effilées

1. Dans une terrine, mélanger la farine et tous les ingrédients, y compris la levure. **2.** Incorporer le beurre, le lait et l'œuf, pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1 heure à température ambiante. **3.** Abaisser en rond sur un peu de farine, sur env. 3 mm d'épaisseur. Foncer le moule graissé, piquer généreusement à la fourchette. **4.** Étaler la confiture sur le fond de pâte, parsemer avec les amandes.

Liaison

2 ½ dl de crème

125 g de séré à la crème

1 c. à soupe de maïzena

2 œufs

3 c. à soupe de sucre

1 c. à café de sucre vanillé

1 pincée de sel

quelques amandes effilées,
 grillées, pour le décor

sucre glace pour le décor

Bien mélanger la crème et tous les ingrédients, y compris le sel, verser sur le fond.

Cuisson: 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 240°C. Baisser la chaleur à 200°C, poursuivre la cuisson env. 20 minutes. Retirer, laisser tiédir, décorer, poudrer de sucre glace, servir tiède.

Par part (⅓): lipides 24 g, protéines 8 g, glucides 31 g, 1555 kJ (372 kcal)



La préparation de la confiture de cynorrhodon (1) demande beaucoup de travail, car il faut d'abord mixer les fruits et faire épaissir la purée obtenue. L'électuaire de cynorrhodon (2) est fabriqué à partir du jus des fruits. Rougeâtre et transparent, il a la consistance du miel liquide. La pulpe de cynorrhodon (3) toute prête est vendue en automne sur les marchés. Très légèrement sucrée, elle sert à faire de la confiture ou des sauces accompagnant le gibier.



Le cynorrhodon est le fruit de l'églantier. Il mûrit de septembre à novembre, et on peut le cueillir dès qu'il est tendre. Il est très riche en vitamine C, plus riche encore que l'orange, le citron et l'argousier.