



LE JARDIN MIMOSA DE FÉE CLOCHETTE

PRÉPARATION : 1H MIN
REPOS AU FRAIS : 6H
CUISSON : 30MIN
PORTIONS : 8

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

POUR LE BISCUIT :

- 3 Œufs
- 120gr Farine
- 80gr Sucre
- 1/2 cc Curcuma
- 1 Citron
- 1 cc Levure Chimique

POUR LA CRÈME DIPLOMATE :

- 3 Jaunes d'Œufs
- 375gr Lait
- 40gr Sucre
- 25gr Maïzena
- 20cl Crème Liquide 30%
- 2 cc Arôme Vanille

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE :

- 40gr Eau
- 1cc Sucre
- 10gr Sirop de Fraise ou sucre
- 1 cc Rhum (facultatif)

FRUITS FRAIS :

- 150gr Fraises fraîches
- 1 ou 2 Kiwis

PRÉPARATION DE LA CRÈME :

- Dans un saladier, fouetter les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de grumeaux.
- Faire chauffer le lait et la vanille puis lorsqu'on arrive à petite ébullition, le verser en filet sur les jaunes tout en fouettant.
- Replacer le tout sur feu doux et fouetter jusqu'à épaississement. On obtient ainsi une belle crème pâtissière qu'on place dans un récipient. On filme au contact pour éviter la formation d'une croûte et on laisse refroidir, puis on réserve au frais. On y ajoutera notre crème montée dans un second temps.
- Placer au frais un saladier et la crème liquide dedans, et placer les fouets du batteur au congélateur.

PRÉPARATION DU BISCUIT :

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans un saladier mélanger le sucre, le curcuma et les zestes du citron. Ajouter les œufs et fouetter au batteur pendant 5 min, pour avoir une préparation bien souple, et qui aura triplée de volume.
- Mélanger la farine et la levure, et ajouter en plusieurs fois à la préparation, en remuant délicatement à la maryse.
- Ajouter le jus du citron et mélanger bien.
- Chemiser un cercle à pâtisserie (ou utiliser un moule bien graissé et chemiser de papier sulfurisé), avec du papier cuisson sur tout le contour. Ici un cercle de 18cm et 6cm de haut.
- Placer le cercle sur une plaque recouverte de papier cuisson, verser la pâte et tapoter l'ensemble pour faire remonter les bulles. Lisser la surface et enfourner pour environ 30min.
- Vérifier la cuisson avec un pic en bois, celui-ci doit ressortir sec lorsqu'on le plante au centre du biscuit.
- Sortir le biscuit et laisser légèrement refroidir puis l'emballer dans du film alimentaire afin qu'il préserve son moelleux.



Conservation : 2j au frais

- Une fois le biscuit totalement refroidi, on peut passer à la découpe des étages.
- Pour cela, découper 4 disques dans le biscuit avec un couteau scie. Les biscuits sont fins c'est normal, ils ne doivent pas être non plus cassants et impossible à manipuler.
- Si toutefois, le gâteau venait à avoir mal levé, ne faites que 3 couches, mieux vaut cela que d'avoir une brisure de biscuit ! Il manquera certes un étage à l'intérieur mais le goût et la tenue du gâteau seront au rendez-vous ;) !
- Mettre de côté 3 des disques, dont celui du fond qui servira de base et celui du dessus légèrement bombé qui servira au dessus du gâteau. Le quatrième disque va nous servir à réaliser les grains de mimosa.
- Pour cela, à l'aide d'un grand couteau, découper de fines bandes de 5mm dans tout le disque, puis faire la même chose dans l'autre sens, on obtient ainsi de tous petits cubes bien jaunes, semblables aux grains du mimosa ! Réserver dans un bol.

SUITE DE LA PRÉPARATION DE LA CRÈME :

- Une fois la crème pâtissière bien froide (surtout pas avant), on peut monter notre crème.
- Récupérer le saladier bien froid avec la crème, ainsi que les fouets au congélateur.
- Fouetter à grande vitesse jusqu'à obtenir une belle crème montée qui se tient bien (on peut ajouter 1/2 c.à.c de Chantifix pour être sûr de la tenue).
- Récupérer la crème pâtissière, et la détendre au fouet ou mieux à mixeur plongeant.
- Une fois celle-ci redevenue bien lisse, ajouter la crème montée en deux ou trois fois et mélanger délicatement l'ensemble à l'aide d'une maryse. On obtient ainsi notre crème diplomate !
- Réserver au frais le temps de préparer le sirop d'imbibage et les fruits.

PRÉPARATION DU SIROP D'IMBIBAGE ET DÉCOUPE DES FRUITS :

- Dans un bol, mélanger, l'eau, le sucre, le rhum (facultatif), le sirop de fraise et mettre à chauffer quelques secondes.
- Goûter et ajuster selon vos goûts (si l'on préfère plus sucré ou plus corsé selon les marques de sirop).
- Laver et sécher les fraises. Réserver 3-4 jolies fraises pour le décor et découper le reste en petits cubes (s'ils sont trop gros, ils rendront la découpe du gâteau moins nette).
- Eplucher les kiwi, là aussi garder 1-2 jolies tranches pour le décor et découper le reste en petits morceaux également.
- Réserver et on peut passer au montage !

MONTAGE DU GÂTEAU :

- Placer sur un plan de travail tous les éléments du gâteau.
- Sur un plat, placer le premier disque de biscuit (celui du fond du gâteau), venir l'imbibage de sirop à l'aide d'un pinceau, puis garnir de crème, ajouter les fruits en les recouvrant légèrement de crème.
- Disposer le second disque en appuyant légèrement et répéter l'opération, crème, fruits.
- Placer enfin le dernier disque (celui du dessus qui est légèrement bombé), et venir le placer sur le dessus en appuyant légèrement pour le faire adhérer à la crème.
- Recouvrir l'ensemble du gâteau de crème et lisser le plus proprement possible. Peut-être qu'il y'a aura de la crème en trop, pas de souci, vous pourrez la conserver au frais 2-jours la servir dans des verrines garnies de fruits ;).
- Une fois le gâteau bien recouvert de crème, parsemer l'ensemble des "grains de mimosa". Si l'on s'est bien débrouillé, la totalité du gâteau doit être recouvert et on obtient alors un gros bouquet de mimosa !
- Décorer le gâteau avec les fraises et kiwis réservés lors de la découpe. Placer au frais pour 6h ! Oui c'est un peu long, mais cela donnera le temps à la crème de se raffermir et aux saveurs de se diffuser.
- Il se conserve 2j au frais, au-delà les grains de mimosa en surface auront tendance à sécher et rendre la dégustation moins agréable.