

le gâteau de la St Valentin

Pour Philippe - Recette de Michèle

Pour le gâteau il faut :

- 1 tablette de chocolat à fondre
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 100 g de farine à gâteau
- 80 g de beurre.

Mettre la tablette de chocolat dans un bol avec 2 cuillère à soupe de lait et faire chauffer 1 mn au four micro onde. Mettre le beurre dans un bol à faire fondre 1 mn au four micro onde. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la pâte fasse ruban. Ajouter le chocolat fondu. Ajouter la farine. Mélanger. Ajouter le beurre fondu après avoir beurré un moule en forme de coeur. Mélanger. Ajouter les blancs d'oeufs progressivement en mélangeant en prenant soin de soulever la pâte. Verser la préparation dans le moule. Faire cuire 1/2 h four 180° (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau). Après cuisson, démouler et laisser refroidir.

Pour la garniture il faut

- 1 bol de fruits rouge surgelés.
- 1 grosse tasse de fruits rouges surgelés.
- 20 cl de crème fleurette.
- 2 cuillère à soupe de kirch.
- 6 cuillères à soupe de sucre.

Réduire en coulis la tasse de fruits rouges avec 2 cuillère à soupe de sucre. Monter la crème en "chantilly" avec 2 cuillère à soupe de sucre. Verser petit à petit le "coulis" dans la chantilly. Réserver au frais. Faire une "soupe" de fruits avec 2 cuillères à soupe de sucre, le bol de fruits rouges, et le kirch. Ajouter 2 cuillère à soupe d'eau. Avant le repas monter le gâteau : Partager le gâteau en deux, la partie inférieure un peu plus épaisse. Disposer sur la partie inférieure la "soupe de fruits rouge" avec le jus. Bien répartir. Attendre que le gâteau ait absorbé tout le jus et recouvrir les fruits avec la moitié de la crème réservée au frigo. Recouvrir le tout avec l'autre partie. Verser le reste de la crème sur le dessus. Passer une lame de couteau mouillée d'eau chaude pour lisser. Servir. L'idée en plus : vous pouvez procéder exactement pareil avec des framboises. Remplacer simplement le kirch par de la liqueur de Framboises.