

Gâteau moelleux au yogourt, sorbet agrumes, laque de mandarine, chantilly zestes de lime

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette d'une simplicité enfantine! Un bon gâteau à réaliser en famille.

Ici nous l'avons accompagné d'un sorbet aux agrumes, ainsi que d'une confiture minute à la mandarine.

Pour le côté crémeux, vous trouverez une chantilly aux zestes de limes.

Ingrédients

Gâteau au yogourt

- 0.25 Tasse(s) Yogourt grec nature 0%
- 1 Unité(s) Oeuf
- 0.50 Tasse(s) Sucre
- 0.25 Tasse(s) Huile de canola
- 0.75 Tasse(s) Farine
- 2 Cuil. à thé Poudre à pâte

Sorbet

- 4 Boule(s) Sorbet agrumes

Chantilly lime

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Laque de mandarine

- 150 Gr Pulpe de mandarine
- 15 Gr Sucre
- 1.50 Gr Agar-agar

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Gâteau au yogourt

Beurrez et sucrez votre moule à cake (chemiser est le terme technique).

Dans l'ordre indiqué, versez tous les ingrédients dans un bol (sauf la poudre à pâte), mélangez à l'aide de votre fouet.

Ajoutez la poudre à pâte, finissez de mélanger. Remplissez un moule à cake aux 3/4, placez dans le four pour 35 minutes environ.

Laque de mandarine

Mélangez le sucre avec l'agar-agar, mettez la pulpe de mandarine dans une casserole, ajoutez-y le mélange du sucre.

Tout en fouettant, portez à ébullition l'ensemble, vous devez tenir l'ébullition durant une à deux minutes.

Versez le tout dans un bol, déposez un film alimentaire au contact de la gelée. Laissez refroidir au frigo.

Ensuite, passez le tout dans un blender pour obtenir une laque bien lisse. Mettez la laque dans une pipette.

Chantilly lime

Dans un bol bien froid avec votre crème bien froide, ajoutez votre sucre à glace et fouettez énergiquement d'un geste ample et régulier.

Lorsque votre chantilly présente une belle tenue, ferme, placez-la dans le frigo. Idéalement, utilisez une cuillère à soupe pour réaliser de belles quenelles. Au moment de servir, recouvrez la quenelle de chantilly de zestes de lime.

Montage

Découpez une belle tranche du gâteau, couchez-la sur l'assiette.

Déposez dessus une belle quenelle de chantilly, à côté déposez une boule de sorbet aux agrumes.

À l'aide d'une pipette, réalisez ici et là des beaux petits points de différentes grosseurs.

Recouvrez harmonieusement la tranche de gâteau.

Bon appétit!