

Caprice des Bleus

Ingrédients (pour 8 parts)

Pâte sucrée

- 250g de farine
- 150g de sucre semoule
- 1 œuf
- 100g de beurre ramolli aux doigts

Crème d'amandes

- 250g de sucre semoule
- 100g de beurre mou
- 250g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- ± 200g de framboises

Gelée bleue

- 100 g de chou rouge émincé
- 40g de sucre semoule
- 1L d'eau
- 3 feuilles de gélatines

Chantilly

- 1L de crème fraîche liquide 35% MG
- 100g de sucre glace
- 30g d'amandes effilées grillées au four

1

La pâte sucrée

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mélanger le sucre avec la farine. Incorporer le beurre ramolli. Ajouter l'œuf entier. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler au rouleau et mettre dans un moule carré 25x25 en remontant aux 2/3 des bords. Réserver.

2

La crème d'amandes

Dans un bol, mélanger le beurre mou avec le sucre. Y ajouter les œufs entiers, un par un, en mélangeant à chaque fois. Ajouter la poudre d'amandes. Mettre dans une poche à douille à embout rond. Réserver.

3

Le montage

Étaler les framboises sur le fond de pâte, puis recouvrir avec la crème d'amandes jusqu'aux bords de la pâte.

Faire cuire ± 30mn (doré) et laisser refroidir hors du moule.

4

La gelée bleue

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, faire bouillir l'eau. Y mettre le chou pendant 5 mn. Filtrer le jus pour n'en garder que 50 cl. Y verser le sucre. Egoutter la gélatine et l'incorporer, feuille par feuille dans cette eau bleue jusqu'à dissolution, en remuant très doucement. Attendre quelques minutes. Verser les 3/4 du jus dans le moule à gâteau carré préalablement recouvert de film alimentaire. Verser le reste dans une assiette creuse. Mettre le tout au frigo jusqu'à gélification complète (minimum 2h).

NB : l'utilisation du curaçao bleu à la place du jus de chou rouge est possible.

5

La chantilly

Battre au fouet la crème avec le sucre jusqu'à une consistance compacte. Mettre cette chantilly dans une poche à douille avec un embout cannelé. Étaler une fine couche de chantilly sur le montage.

6

L'assemblage

Déposer méthodiquement la plaque de gelée sur le montage pâte-crème (coté film vers le haut et le retirer délicatement de la gelée). Disposer le reste de la chantilly en couche épaisse par-dessus en formant des nuages.

7

La finition

Découper des formes dans la gelée de l'assiette, les disposer sur la chantilly selon votre envie ainsi que les amandes effilées.

Bonne dégustation...

Caprice des Bleus

Calcul du prix de revient

Pâte sucrée			
matières	Qté	PU	TOT
farine 	0,25 kg	0,8 €/kg	0,20 €
sucres semoules 	0,15 kg	1,16 €/kg	0,17 €
œufs 	1 pce	0,18 €/pce	0,18 €
beurre 	0,1 kg	6,12 €/kg	0,61 €



Pâte sucrée	
TOTAL (gâteau 8 personnes)	1,17 €
TOTAL (part individuelle)	0,15 €

Crème d'amandes			
matières	Qté	PU	TOT
sucres semoules 	0,25 kg	1,16 €/kg	0,29 €
beurre 	0,1 kg	6,12 €/kg	0,61 €
œufs 	3 pce	0,18 €/pce	0,54 €
poudre d'amandes 	0,25 kg	21,2 €/kg	5,30 €
framboises 	0,2 kg	6,44 €/kg	1,29 €



Crème d'amandes	
TOTAL (gâteau 8 personnes)	8,09 €
TOTAL (part individuelle)	1,00 €

Gelée Bleue			
matières	Qté	PU	TOT
choux rouge 	0,1 kg	2,9 €/pce	0,29 €
sucres semoules 	0,04 kg	1,16 €/kg	0,05 €
feuilles de gelatine 	3 f	1,23 €/9f	0,41 €
sau 	1 L	0,15 €/L	0,15 €



Gelée bleue	
TOTAL (gâteau 8 personnes)	0,90 €
TOTAL (part individuelle)	0,11 €

Chantilly			
matières	Qté	PU	TOT
crème fraîche liq. 35%MG 	1 L	3,85 €/L	3,85 €
sucres glace 	0,1 kg	1,96 €/kg	0,20 €
amandes effilées 	0,03 kg	22,7 €/kg	0,68 €



Chantilly	
TOTAL (gâteau 8 personnes)	4,73 €
TOTAL (part individuelle)	0,59 €

**Prix de revient
(gâteau 8 parts)**

14,82 €

**Prix de revient
(part individuelle)**

1,85 €