

Quartier des Verts

Le Verdelys

A préparer la veille

Pour 10 personnes

Coût de revient : env. 25 €

Pour réaliser ce dessert, il faut :

Pour le biscuit :

- 70 Gr de sucre
- 4 œufs
- 10 gr de beurre
- 40 gr de fécule de maïs
- 80 gr de poudre de noisettes, amandes, et pistaches (que vous pouvez réaliser vous-même)
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la gelée de tomates vertes (vous obtiendrez 200 gr pour la mousse et 200 gr pour le glaçage)

- 500 gr de tomates vertes (variétés : zébrées, d'autrefois...)
- 200 gr de sucre en poudre

Pour la mousse :

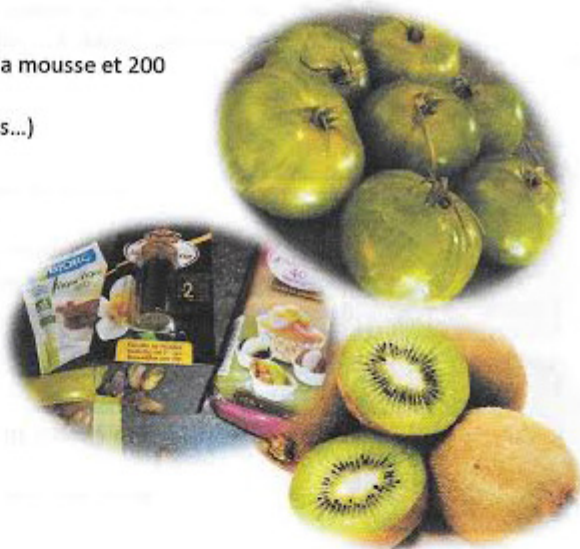
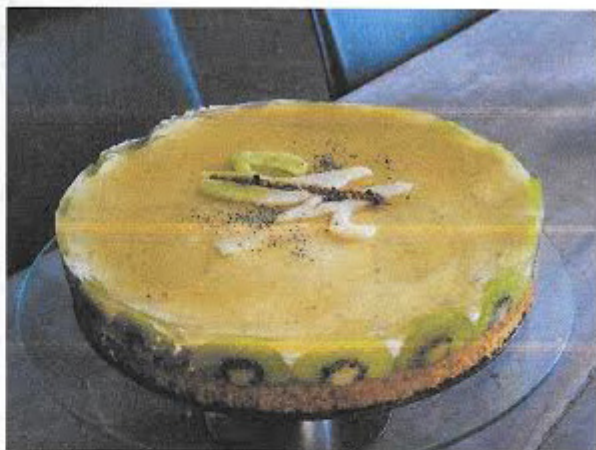
- 200 gr de gelée de tomates vertes
- 2 gr d'agar agar (à diluer dans un peu d'eau)
- 300 gr de crème fraîche liquide
- 1 cc d'extrait de vanille
- 2 sachets de Sucre vanillé

Pour le glaçage :

- 200 gr de gelée de tomates vertes
- ½ sachet d'agar agar soit 1 gr

Pour la décoration

- Pâte d'amande verte et blanche
- 2 à 3 Kiwis
- Graines de pavot



1 – La préparation du biscuit

Préchauffer votre four au thermostat 6 (180°C).

Mélanger dans le bol du robot pâtissier, le sucre, les œufs et chauffer pendant 10 mn (si vous ne possédez pas de robot pâtissier, vous pouvez le faire au bain marie).

Ajouter le beurre et mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajouter la fécule de maïs, le sel, la poudre de fruits secs, la levure et fouettez le tout.

Mettre une feuille de cuisson dans le fond d'un moule à manqué (la découper suivant la forme du moule)

Verser la préparation dans le moule, et faire cuire 15 minutes au four au thermostat 6.

2 -La préparation de la gelée de tomates vertes (pour la mousse et pour le glaçage)

Nettoyer les tomates vertes, les couper en morceaux puis les mixer. Filtrer le tout avec un chinois afin d'obtenir 200 g de jus.

Faire cuire ensuite ce jus avec 200 gr de sucre afin d'obtenir 400 gr de gelée. Faire monter en température jusqu'à 103 °C pendant 20 minutes.

3 – La préparation de la mousse

Prélever 200 gr de gelée et la remettre pendant 3 mn sur le feu, ajouter le sachet d'agar agar dilué dans un peu d'eau, puis reprendre l'ébullition. Retirer du feu et attendre que la préparation refroidisse et prenne (elle doit s'accrocher à la cuillère).

Monter les 300 gr de crème fraîche en chantilly dans un bol refroidi au préalable, avec l'extrait de vanille et les sachets de sucre vanillé.

Mélanger délicatement la chantilly à la gelée de tomate refroidie.



4- Le montage du gâteau

Démouler le biscuit, retirer la feuille de cuisson et le remettre dans son moule.

Eplucher et découper les kiwis en 1/2 rondelles épaisses.

Disposer les 1/2 rondelles de kiwis sur tout le contour du gâteau de façon à ce que les 1/2 cercles reposent sur le biscuit et faire le tour du moule (schéma ci-contre).

Verser maintenant la mousse de tomates vertes sur le biscuit.

Réfrigérer plusieurs heures voir une nuit.

Après cette étape de réfrigération et maintenant que la mousse est bien ferme, préparer le glaçage : faire chauffer le reste de gelée de tomates dans une casserole et faire bouillir 2 minutes, ajouter 1 gr d'agar agar, bien remuer et verser sur la mousse.

Remplacer au frais quelques heures, afin de pouvoir démouler sans problème.



5-La décoration du gâteau

Étaler la pâte d'amande verte et blanche côte à côte sur le plan de travail, dessiner et reproduire le logo de Saint Martin du Fouilloux sur une feuille de papier puis le découper. Placer ce gabarit sur la pâte d'amande étalée et découper tout autour avec un couteau pointu afin de reproduire le logo du mieux possible. (Schéma ci-contre).

Pour matérialiser la route qui traverse notre commune au centre du SM, prendre un peu de poudre de fruits secs, la faire griller légèrement et la saupoudrer dans l'espace au centre.

Parsemer de quelques graines de pavot autour du logo.

Pour démouler et servir, faire glisser délicatement une lame de couteau entre le biscuit et le moule, puis retirer le cerclage du moule à manqué.

Bon appétit !

