



## GÂTEAU LORRAIN

Ingrédients : 140 grs de blancs d'œufs - 125 grs de sucre semoule - 90 grs de farine - 85 grs de beurre fondu refroidi - Vanille en poudre - Un peu de sucre semoule et de beurre pour votre moule - 500 grs de fraises - 300 grs de crème pâtissière parfumée à la pistache - 50cl de crème fraîche liquide dite fleurette - 2Cs de sucre glace - Sucre glace, pistache et petits bonbons pour la finition.

Réalisation du gâteau : - Beurrez votre moule à manqué et versez un peu de sucre semoule au fond. Bien le répartir et retirer l'excédant. Réservez le au frais et préchauffez votre four à 170°. - Dans la cuve de votre robot montez en neige bien fermes vos blancs d'œufs et versez la moitié du sucre semoule pour bien les serrer - Ajoutez ensuite l'autre moitié du sucre, la farine et la vanille en poudre, puis mélangez le tout à l'aide de la feuille pendant 2/3 minutes.

- Versez ensuite le beurre fondu refroidi et mélangez une dernière fois pendant 1 minute environ. - Versez l'appareil dans votre moule puis faites cuire 40 minutes à 170°. A mi cuisson, recouvrir d'une feuille d'aluminium pour éviter que le dessus ne brûle. Laisser refroidir sur une grille.

Réalisation de la crème pâtissière : - Blanchissez 50grs de sucre semoule avec 4 jaunes d'œufs et ajoutez y en pluie 10grs de farine et 10 grs de maïzena. Pendant ce temps faire bouillir 25cl de lait entier et  $\frac{1}{2}$  cc de pâte de pistache. Versez la moitié du lait chaud sur le mélange œufs-sucre, mélangez vivement puis versez le tout dans la casserole pour faire épaissir 1 minute sur le feu. Ajouter 2 feuilles de gélatine ramollies, bien mélanger et réservez au frais avec votre crème fraîche.

Assemblage : Retournez votre gâteau pour que le fond se retrouve dessus et découpez-le en deux disques avec un couteau assez long. Retirez le disque du dessus et couvrez le disque du bas avec de belles fraises entières. Montez en chantilly la crème avec les 2 CS de sucre glace et ajoutez y la crème pâtissière. Couvrez les fraises de cette crème légère et déposer le disque de gâteau précédemment retiré sur le dessus. Décorer avec du sucre glace, des fraises, des pistaches ...

