

Génoise à la framboise

Ingrédients :

Pour la génoise : - 5 œufs

- 1 pincée de sel
- 150g de sucre
- 50g de beurre
- 150g de farine
- 1 sachet de levure

Pour le sirop : - 100g de sucre
- 15 cl d'eau + 1 c.à.s. de Kirch

Pour le fourrage : - 400g de framboises
- 4 feuilles de gélatine
- 100g de sucre
- 30cl de crème liquide pour faire de la Chantilly

Pour la décoration : - quelques framboises
- de la Chantilly en bombe
- éventuellement un nappage à la groseille

Battre les œufs entiers + le sucre + la pincée de sel au fouet pendant 2 minutes dans un saladier. Mettre le saladier au bain Marie et battre 7 min puis encore 5 min hors du feu.

Faire fondre le beurre et le rajouter dans le mélange ; y mettre ensuite la farine et la levure.

Mettre du papier sulfurisé dans un moule à soufflé de 30 cm de diamètre, ajouter le mélange et faire cuire 35 min à thermostat 5-6.

Démouler à froid et couper le gâteau en trois horizontalement.

Mettre un bol (pour la chantilly) et le moule de cuisson au réfrigérateur.

Pour le fourrage, poser une moulinette sur une casserole contenant les 100g de sucre et mouliner les framboises ; faire cuire le mélange jusqu'à ébullition tout en remuant. Mettre la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ramollissement puis l'incorporer.

Faire de la chantilly avec la crème liquide puis l'incorporer délicatement dans le mélange de framboises.

Faire le sirop en faisant cuire le sucre et l'eau ; rajouter le Kirch dans le sirop froid.

Sortir le moule du réfrigérateur ; y remettre au fond le 1/3 supérieur de la génoise puis badigeonner de sirop avant de mettre 1/3 du mélange de framboises ...etc.

Mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Démouler et recouvrir du reste de mélange de framboises ou du nappage groseille ; décorer de framboises et de chantilly en bombe.

Accord met et vin :

Coteaux-du-Layon ou Clairette-de-Die ou encore un Beaujolais rouge.