



LA CAGETTE DE FRUITS

INFORMATIONS :

- 4h de préparation
- Niveau amateur
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 300g de beurre
- 80g de sucre glace
- de la vanille en poudre
- 5 oeufs
- 325g de farine
- 4 jaunes d'oeufs
- 215g de sucre
- 60g de maïzena
- 50cl de lait



RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

- 100g de beurre
- 80g de sucre glace
- de la vanille en poudre
- 1 oeuf
- 200g de farine

Mélanger 100g de beurre laissé 1h à température ambiante avec 80g de sucre glace et de la vanille en poudre, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et souple

Ajouter 1 œuf et mélanger de nouveau. Si le mélange n'est pas totalement homogène, c'est tout à fait normal, ne pas chercher à continuer de fouetter.

Ajouter 200g de farine et travailler la pâte à la main afin d'obtenir une belle boule bien lisse.

Laisser reposer la pâte au moins 1h au frigo afin qu'elle fige et qu'elle soit plus facile à travailler par la suite.

Une fois la pâte durcie, l'étaler sur un plan de travail fariné, et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie obtenir une épaisseur d'environ 0,5cm.

Découper 4 morceaux de pâte comme suit :

- 2 rectangles de 20cm x 10 cm
- 2 rectangles de 15cm x 10cm

Dans les 2 plus petits rectangles, découper un rectangle vers le haut afin de former les poignées de la coquette.

Placer les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson. Le combo que je vous conseille pour une cuisson parfaite : la plaque micro perforée et le tapis en silicone.

Enfourner 20-25 minutes à 180°C dans un four préchauffé.



RÉALISATION DE LA CRÈME MOUSSELINE :

- 80g de jaunes d'oeufs (environ 4)
- 90g de sucre
- 60g de maïzena
- de la vanille en poudre
- 50cl de lait
- 200g de beurre

Dans une casserole, porter à ébullition 50cl de lait (de préférence entier) avec de la vanille en poudre (le mieux étant d'utiliser une gousse).

Pendant ce temps, fouetter 80g de jaunes d'oeufs avec 90g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

Ajouter alors 60g de maïzena (ou de la poudre à crème, c'est encore mieux) et fouetter de nouveau.

Verser le lait chaud sur le mélange précédent tout doucement et fouetter le tout.

Verser cette préparation dans la casserole et laisser épaissir la crème sur feu moyen, sans cesser de fouetter. La crème est cuite lorsque des bulles éclatent.

Verser la crème dans un récipient puis filmer au contact et placer au frigo au moins 1h (plus il sera plat et plus la crème refroidira vite).

Une fois la crème bien froide et figée, la fouetter à l'aide d'une fouet électrique, ou encore mieux, à l'aide d'un robot, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Une fois la crème bien lisse, ajouter 200g de beurre coupé en petits cubes, et ce en deux fois. continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse et onctueuse.



RÉALISATION DE LA GÉNOISE :

- 200g d'œufs (environ 4)
- 125g de sucre
- 125g de farine

Dans un cul de poule, fouetter 200g d'œufs entier (environ 4) avec 125g de sucre pendant 5 à 10 minutes. Le mélange doit tripler de volume et devenir très mousseux et aérien. Cette étape est cruciale pour obtenir une génoise bien moelleuse.

Ajouter alors 125g de farine et fouetter de nouveau jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée à la pâte.

Verser la pâte sur une plaque de cuisson à rebord, préalablement beurrée et recouverte de papier cuisson. Le beurre permet au papier de coller à la plaque et le papier quant à lui permettra de démouler la génoise facilement sans l'abîmer.

Enfourner 20 minutes à 180°C dans un four préalablement préchauffé. Laisser refroidir la génoise une fois sortie du four puis la démouler.

MONTAGE DE LA CAGETTE :

Commencer par découper un rectangle dans la génoise mesurant 20cm x 15cm puis la scinder en deux dans le sens de l'épaisseur afin d'obtenir 2 rectangles de génoise.

Commencer avec de la génoise, puis la recouvrir de crème mousseline, ajouter des fruits rouges coupés. Recouvrir d'une couche de génoise, puis encore de crème mousseline et une nouvelle fois des fruits coupés.

Arrivé à cette étape, recouvrir tous les côtés du gâteau avec de la crème mousseline, cela permettra de faire coller les morceaux de pâte sucrée.

Placer les 4 rectangles de pâte sucrée sur les 4 côtés du gâteau, puis terminer en en complétant le dessus de la cagette avec des fruits non coupés.

Laisser figer le gâteau au moins 1h au frais. Pour faire tenir le gâteau, il est possible de le ficeler le temps de son repos au froid.

