

Le Saint Vincent

Inspiré d'une façade de la place St Vincent.

Il s'agit d'un bavarois recouvert de biscuits roses "maison".

Le bavarois:

400 g de fromage blanc

1,5 dl de crème fraîche épaisse

175 g de poudre de biscuits roses

150 g de sucre

100 g de beurre mou

6 feuilles de gélatine

2 œufs

500 g de purée de framboises

sel

un cadre à gâteau (sans fond) environ 25 X 25 cm

1. Travailler la poudre de biscuits avec le beurre mou et 50 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, étaler-la au fond du moule et la mettre au réfrigérateur.
2. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Faire tiédir la purée de fruits dans une casserole, essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la purée. Laisser chauffer sans faire bouillir en remuant.
5. Travailler les jaunes au batteur avec les 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche et la purée de fruits sans cesser de remuer.
6. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
7. Sortir le moule du réfrigérateur et y verser la garniture. Remettre le tout au réfrigérateur au minimum 4 heures.

Les biscuits roses:

2 œufs

100 g de sucre

1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou à défaut 1 sachet de sucre vanillé).

90 g de farine

45 g de "maïzena"

5 g de levure chimique

1 cuillère à café de colorant rouge

un moule à financiers

Préchauffer le four à 180 °C

1. Travailler les jaunes avec les 100 g de sucre au batteur pendant 5 minutes, puis y ajouter un blanc d'œuf et battre pendant 2 minutes. Ajouter enfin le deuxième blanc et battre de nouveau 2 minutes, ajouter le colorant.
2. Tamiser la farine, la "maïzena" et la levure, puis incorporer le tout à la préparation à l'aide d'une maryse.
3. Utiliser une poche à douille pour remplir au $\frac{3}{4}$ les moules.
4. Enfourner environ 6 minutes en surveillant la cuisson.

Refaire cette préparation sans le colorant pour avoir des biscuits sans couleur.

Dressage du gâteau :

Oter délicatement le cadre du bavarois et dresser sur le dessus les biscuits de différentes couleurs. Trouver l'inspiration en regardant les nombreuses façades de notre village.

Bonne dégustation.