



Gâteau de Printemps

Pour réaliser ce gâteau, il vous faut :

- De la crème pâtissière
- Un gâteau style génoise
- Des fruits, frais de préférence, mais pas seulement

Vous trouverez la recette de la crème pâtissière sur notre site Internet, dans les recettes de cuisine rubrique « divers » (http://atelier800.ch/fiches_accueil/divers.html) ou plus simplement sur la page qui suit.

Gâteau

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Séparer le jaune des blancs des jaunes. Monter les blancs en neige

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse

Ajouter la farine avec la levure

Puis les blancs en neige délicatement

Cuire 20 minutes à 180 °C

Contrôler la couleur du biscuit et la cuisson avec une aiguille à tricoter.

Laisser refroidir. Décorer le biscuit avec la crème pâtissière. On peut même couper le biscuit pour le fourrer avec la crème pâtissière ou de la confiture.

Décorer avec les fruits sur la crème pâtissière.



Crème Pâtissière

Grand classique

3 dl de lait

3 jaunes d'oeufs

4 c. s. rases de farine

8 c. s. rases de sucre

Arôme vanille ou gousse de vanille

Cuire le lait avec le bâton de vanille (ou rajouter l'arôme plus tard.)

Mettre la farine, les jaunes d'oeufs et le sucre dans une terrine

Verser doucement le lait chaud dans la terrine en remuant délicatement avec un fouet.

Ajouter l'arôme si vous n'avez pas de bâton de vanille.

Remettre le tout dans la casserole et tout en mélangeant bien avec le fouet, faire épaissir.

Mettre au frais en remuant de temps en temps.