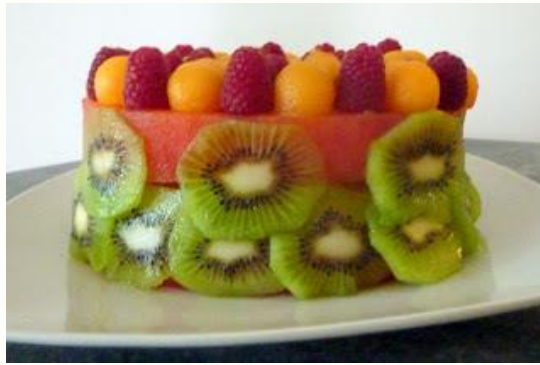


Gâteau 100% fruits



Pour faire ce gâteau 100% fruits, il nous a fallu :

Une pastèque
Un melon
Un ananas
Trois kiwis
Une barquette de framboise - et c'est tout !



Découper deux rondelles de pastèque au centre de la pastèque pour avoir le plus grand diamètre en prenant soin d'enlever la peau.

Poser sur un plat la première tranche de pastèque.

Puis recouvrir d'une épaisseur de rondelles d'ananas.

Poser par-dessus la deuxième tranche de pastèque.

Disposer sur le dessus les framboises et les billes de melon découpées au préalable.

Pour finir disposer tout autour des rondelles de kiwis



Gâteau aux fruits



Une recette de gâteau appétissante par Dailys

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients (6 personnes):

4 œufs - 125g de farine - 125g de sucre - arôme banane kiwis - fraises abricots en sirop - 1/2 l de lait - 3 jaunes d'œuf - 40g de farine - 100g de sucre - cacahuètes concassés et grillés

Préparation:

Préchauffer le four à 180°.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à tripler de volume, ajouté l'arôme banane. Incorporer la farine délicatement à la spatule sans casser les œufs.

Préparer un moule carré sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Verser la pâte et cuire environ 25 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir, démouler et mettre de côté. Couper les fruits en petits dés et garder les plus beaux pour le décor.

Pour la crème pâtissière, faire chauffer le lait, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la farine, verser par petite quantité sur le mélange, remettre sur le feu doux et faire épaissir sans cesser de remuer. Couvrir d'un film et laisser refroidir.

Couper la génoise en deux imbibé de sirop d'abricot la première partie, couvrir de crème pâtissière, parsemer de dés de fruits. Imbiber la deuxième partie de génoise, la déposer sur le gâteau délicatement sans la casser.

Couvrir le gâteau de crème pâtissière, faire le tour avec les cacahuètes concassées et finir le décor avec les fruits restant. Faire chauffer 2c. à soupe de confiture d'abricot avec 1c. à soupe. d'eau et avec un pinceau sur les fruits.

Garder au frais minimum 2h.



Ingrédients: pour la pâte levée:

160 ml de lait tiède - 400 grs de farine - 30 grs de levure de boulanger fraîche - 60 grs de beurre mou - 80 grs de sucre
1 bonne pincée de sel - 1 oeuf entier + 1 jaune

Pour la crème au flan:

300 ml de lait - 1 sachet de flan à la vanille - 3 à 4 c à s de sucre en poudre - 150 grs de beurre - 4 œufs

300 grs de fromage blanc à 40% de matière grasse - 1 c à s de vaille liquide - 1 grosse boîte de poires au sirop - sucre glace
pour la déco.

Tamiser la farine dans un grand saladier, faire un puit y émietter la levure. Verser le lait tiède et pétrir un peu. Laisser lever 20 mn dans un endroit tiède à l'abris des courants d'air. Ajouter le beurre mou, le sucre et travailler la pâte en ajoutant l'œuf + le jaune. Former une boule et couvrir, laisser lever à l'abris des courants d'air. (1h environ, la pâte doit doubler de volume)

Egoutter les poires. Entretemps, préparer le flan :

Verser le sachet de flan dans le lait froid, ajouter le sucre et bien remuer jusqu'à ce que le flan épaississe. Hors du feu, ajouter le beurre, remuer de nouveau. Incorporer le fromage blanc, la vanille et les jaunes d'œuf un à un. Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Les incorporer au flan avec 1 fouet à la main doucement. Puis étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Répartir la préparation à base de flan. Déposer des demi-poires ou bien couper les en quartiers. Enfourner à 200° (four préchauffé) 20 à 25 mn. Laisser refroidir puis découper des carrés et saupoudrer de sucre glace.