

GATEAU DE LA SAINT JEAN

RECETTE N°3733

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 120 g de sucre en poudre
- 75 g d'amandes en poudre
- 5 biscuits à la cuillère
- 75 g de crème fraîche
- 2 c à soupe de jus d'orange
- 2 c à soupe de Grand-Marnier
- 1 pincée de zeste d'orange râpé
- 1/2 pot de gelée de framboises

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- fouet électrique
- spatule
- moule à manqué
- bol à pâtisserie
- couteau de cuisine
- râpe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Battre les jaunes d'oeufs avec 80 g de sucre puis ajouter à ce mélange les biscuits émiettés, la poudre d'amandes puis le zeste d'orange, bien remuer. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange en soulevant la pâte à l'aide d'une spatule.
02. Beurrer et fariner un moule rond puis y verser la pâte.
03. Cuire à four moyen (th 5-6, 210°C environ) pendant une petite 1/2 heure.
04. Faire complètement refroidir la génoise sur une grille.
05. Avec le reste du sucre et la crème fraîche, préparer une Chantilly.
06. Fendre le gâteau en deux disques égaux.
07. Parfumer avec le Grand-Marnier mélangé avec le jus d'orange puis le garnir d'un peu de gelée de framboises et de crème Chantilly.
08. Reforme le gâteau et le décorer avec le reste de gelée et de crème Chantilly. Servez le gâteau entouré de framboises.

NOTES PERSONNELLES
