

Gâteaux

Génoise à l'huile d'olive, crème citron-thym



1h35 20 min 35 min 40 min 668

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des oeufs pour la génoise

- 1 Mettre à chauffer une grande casserole d'eau sur feu vif.
- 2 Pendant ce temps, Casser les œufs dans un saladier posé sur une balance.
- 3 Bien fouetter les oeufs.
- 4 Placer le bol mixeur du robot sur la balance et verser la quantité d'oeufs exacte nécessaire à la recette.
- 5 Ajouter le sucre dans le bol mixeur.
- 6 Remettre le bol mixeur sur le robot et fouetter le sucre et les œufs à vitesse moyenne.
- 7 Augmenter la vitesse une fois que tous les ingrédients sont bien mélangés.
- 8 Pendant que les œufs et le sucre sont dans le mixeur, surveiller l'eau. Couper le feu sous la casserole une fois que l'eau commence à frémir.
- 9 Lorsque la préparation aux œufs est bien aérée, arrêter le mixeur.
- 10 S'assurer que l'eau n'est pas trop chaude pour que les œufs ne cuisent pas.
- 11 Mettre le bol mixeur dans l'eau chaude et fouetter doucement à la main.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la
génoise

380 g **Oeuf(s) entier(s)**
300 g **Sucre semoule**
270 ml **Huile d'olive**
200 ml **Lait entier**
230 g **Farine**
2 pincée(s) **Sel**
2 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour la
crème au citron

480 g **Crème liquide (fleurette)**
15 g **Zeste(s) de citron**
5 branche(s) **Thym**
90 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le
moule

1 **Beurre**

Dressage

- 12 Tremper légèrement le doigt pour vérifier que les œufs sont suffisamment chauds. Ils doivent être un peu plus chauds que la température de votre corps.
- 13 Remettre le bol mixeur sur le robot et fouetter rapidement pendant quelques minutes. La texture va devenir beaucoup plus légère et doubler de volume.
- 14 La préparation est prête une fois qu'elle est ferme et bien aérée. En soulevant le fouet, il se forme un beau ruban de pâte uniforme qui retombe en formant des petites vagues.

8 c. à café **Huile d'olive**

Étape 2

Préparation de la génoise

- 1 Tamiser la farine et la levure dans un saladier, ajouter une pincée de sel.
- 2 Tamiser la farine permet d'éviter l'apparition de grumeaux.
- 3 Verser le lait dans l'huile d'olive.
- 4 Beurrer généreusement le fond du moule.
- 5 Découper une collerette de papier sulfurisé et la déposer au fond du moule.
- 6 Préchauffer le four à 175°C (Th. 6)
- 7 Transférer la préparation dans un saladier plus grand, pour faciliter l'incorporation des ingrédients secs.
- 8 Tamiser un tiers de la farine sur la surface de la préparation. L'incorporer délicatement en soulevant la spatule, en allant du centre vers le bord du saladier.
- 9 Fouetter le mélange d'huile et de lait et verser 1/3 dans la pâte. Alternier les ingrédients secs et liquides jusqu'à ce que tout soit complètement incorporé à la pâte.
- 10 Il n'est pas nécessaire de bien mélanger l'huile et le lait après chaque ajout. Il faut seulement que le mélange soit bien homogène.
- 11 Verser la pâte dans le moule.
- 12 Laisser cuire pendant 20 minutes.

Étape 3

Préparation de la crème au citron

- 1 Verser la moitié de la crème dans une casserole.
- 2 Ajouter le thym et mettre la casserole à chauffer sur feu moyen-doux.
- 3 Fouetter.
- 4 Dès que la crème commence à frémir, éteindre le feu et mettre le couvercle sur la casserole. Laisser infuser pendant 15 min.
- 5 Verser la préparation dans un chinois posé sur un saladier contenant le reste de la crème froide.
- 6 Zester le citron et l'incorporer à la crème. Ajouter le sucre. Fouetter.
- 7 Réserver pendant 20 minutes au réfrigérateur.

Étape 4

Finition de la crème au citron

- 1 Vérifier la cuisson de la génoise dans le four. Presser la surface avec le doigt, si elle reprend sa forme initiale, la génoise est cuite.
- 2 Retirer le gâteau du four et laisser refroidir.
- 3 Verser la crème au citron dans le bol mixeur. Commencer par mixer doucement, puis augmenter petit à petit la vitesse pour faire épaissir la préparation.
- 4 Dès que la crème commence à former de petites pointes, réduire la vitesse du mixeur. Pour vérifier cela, il suffit de plonger le fouet du mixeur dans la préparation puis de retourner le fouet en l'air. Si les pointes retombent légèrement, la crème est presque prête.
- 5 La crème est prête lorsque les pointes ne retombent plus.
- 6 Verser la crème dans un petit saladier et réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Démouler le gâteau en retournant le moule. Ne pas oublier de retirer le papier sulfurisé.
- 2 Découper la génoise en cubes ou en triangles et déposer sur une assiette.
- 3 Préparer un bol d'eau à côté du plan de travail. Y plonger une cuillère puis former des quenelles de crème. Répéter l'opération.
- 4 Napper d'huile d'olive et servir.