



Mon gâteau humide à la bergamote

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Oeufs : 3
Beurre : 175 g
Sucre glace : 175 g
Farine : 175 g
Levure chimique : 1 sachet
Bergamotes : 5 (3 pour le gâteau, 2 pour le décor)

Eau minérale : 200 g (= 20 cl)
Sucre : 100 g

Sucre, beurre, farine pour le moule

Matériel

un moule à manqué de 22 cm
un batteur avec fouets à neige
une balance ménagère
un fouet
un bol
deux jattes
une casserole
un couteau
une râpe ultra fine
un presse-agrume



Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans chaque jatte. Faire fondre le beurre dans le bol.
2. Fouetter longuement les jaunes avec le sucre glace, le beurre fondu, la farine et la levure.
3. Prélever le zeste d'une ou deux bergamotes et le jus de trois. Les incorporer à la pâte.
4. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la préparation avec douceur.
5. Beurrer et saupoudrer le fond et les parois du moule de farine et sucre, puis verser la pâte.
6. Préchauffer le four à 160°C puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
7. Pendant ce temps, porter à ébullition l'eau et le sucre.
8. Couper les 2 bergamotes restantes lavées et bien essuyées en fines rondelles. Les placer dans le sirop et laisser mijoter à petites bulles durant une trentaine de minutes.
9. Sitôt la cuisson terminée, déposer les rondelles confites sur du papier absorbant, écumer le sirop en surface et verser celui-ci sur le gâteau cuit.
10. Décorer et dévorer, tiède ou complètement refroidi.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com