



6-8 • 10 min • 20 min

*Coulis fruits
rouges minute !*

Faites chauffer 400 g de fruits rouges coupés en morceaux avec 40 g de sucre et 5 cl d'eau pendant 10 min, mixez et filtrez.

INGRÉDIENTS

• 80 g de sucre • 100 g de pommade • 2 œufs, blancs jaunes séparés • 100 g de blé (ou 50 g de farine + pois chiche + 50 g de farine riz* complet) • ½ c. à café bicarbonate de sodium* • 1 c. à s. de vanille en po

LA CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

• 400 g de tofu soyeux*
• 400 g de chocolat blanc

POUR SERVIR

fraises, framboises, grose

1. La veille, préparez la crème au chocolat blanc : égouttez le tofu soyeux pendant 30 min. Puis, versez-le dans le blender. Faites fondre le chocolat à feu doux. Ajoutez le chocolat fondu dans le blender et mixez 20-30 sec. Versez la crème dans une poche à douille, fermez-la et réservez au frais jusqu'au lendemain.
2. Préchauffez le four à 170 °C. Mélangez le sucre et le beurre jusqu'à ce que l'ensemble soit crémeux. Ajoutez la vanille et les jaunes d'œufs, puis les farines tamisées et le bicarbonate, mélangez et réservez.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez un tiers des blancs en neige à la pâte pour l'alléger. Mélangez vivement. Puis, ajoutez le reste des blancs en neige avec une maryse.
4. Versez dans un moule beurré, et faites cuire 30 min au four à 170 °C, chaleur ventilée.
5. Quand le gâteau est tiède, tranchez-le en deux par le milieu. Quand il est froid, garnissez-le de crème au chocolat blanc, puis disposez quelques fraises et framboises, puis recouvrez avec la moitié restante.

*Voir lexique p. 108

*Victoria sponge cake
aux fraises*