



Le KKVVKV, depuis que j'ai découvert les blogs, je trouvais ça rigolo.

Mais, l'idée d'y participer un jour ne m'effleurait même pas et puis, en voyant le thème de cette 11ème édition, je me suis dit : « pourquoi pas ? »

Lorsque m'inspirant du blanc manger d'œuf de Sooïshi, j'ai fait mon cœur rouge à découvrir, c'était une île flottante posée sur un fond de coulis de fraises. Je pourrais décliner cette recette, mais je crois plutôt que je vais vous révéler une recette de la famille de Monsieur Mamina.

Au bout de quelques années de vie commune avec Monsieur Mamina, ce dessert faisant partie de tous les repas de Fêtes, j'ai demandé la recette, les premières fois, je n'ai obtenu qu'un discret sourire d'excuse et un non tout à fait catégorique.

Et puis, un jour, sans plus d'explication que cela, Beau-papa m'a donné un bristol recouvert de sa plus belle écriture : c'était la recette du Gâteau Gabrielle.

Pourquoi Gabrielle ?

Personne ne l'a jamais su mais il semblerait que cette recette soit dans la famille depuis les années 1940, je n'innove donc pas. Mais malgré le grand nombre de livres de cuisine que je possède, malgré mes lectures encore plus nombreuses, je n'ai jamais revu cette recette quelque part... Si quelqu'un la connaît déjà et sait d'où elle vient, je serais ravie de le savoir.

Je vous donne la recette telle qu'on me l'a livrée mais personnellement, je trouve ça un peu trop sucré pour notre goût actuel.

J'ai l'ai donc modifiée à ma façon en mettant moins de sucre et surtout un coulis d'abricot pour remplacer la crème anglaise presque trop douce avec la consistance très onctueuse du gâteau.



GATEAU GABRIELLE

Pour 6 personnes :

Recette initiale :

Le gâteau :

200 g de sucre cristallisé

½ petit verre d'eau

5 blancs d'œufs

150 g de sucre en poudre

La crème anglaise :

½ l de lait entier

100 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

5 jaunes d'œufs



Faire un caramel acajou avec le sucre cristallisé et l'eau.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige ferme et leur ajouter le sucre en poudre.

Toujours en laissant tourner le robot assez rapidement pour éviter les grumeaux, faire couler le caramel chaud en filet (la chaleur de ce dernier va cuire les blancs montés) .

Verser dans un grand moule à manqué beurré (ou dans des moules en silicone individuels). Réserver au réfrigérateur.

Attention, le caramel doit idéalement être acajou, s'il est blond, le dessert n'aura pas de goût, s'il est trop foncé, il sera âcre.

Si on n'a pas de robot, il est conseillé d'être deux au moment où on verse le caramel car il faut tourner vigoureusement et verser en même temps. Pas facile avec seulement deux bras.

Faire la crème anglaise de façon habituelle en n'oubliant pas la vanille lorsque l'on porte le lait à ébullition.

Pour une grosse île flottante, démouler le gâteau sur un plat creux et verser doucement la crème anglaise autour.

J'ai choisi de servir des petites îles individuelles, histoire d'actualiser un peu la recette. Si j'avais eu plus d'imagination, j'aurais peut-être pu avoir une idée de verrine...mais, non !

Par contre pour conserver le côté île, j'ai ajouté un petit arbre...

Ma recette :

Le gâteau :

200 g de sucre cristallisé

½ petit verre d'eau

5 blancs d'œufs

80 g de sucre

Procéder exactement de la même manière que précédemment, le caramel doit être acajou, c'est le seul point un peu délicat de la recette.

Le coulis :

500g d'abricots mûrs à point

100 g de sucre en poudre

½ jus de citron

1 gousse de vanille

Dans une casserole, faire cuire à feu doux pendant 15 mn les abricots lavés, dénoyautés avec la gousse de vanille grattée et le jus de citron.

Mixer et réserver au frais. Si le coulis est un peu trop épais, le détendre avec un peu d'eau.

Pour l'arbre :

Préchauffer le four à 180°, étaler au doigt mouillé sur un silpat, une noisette de glucose et 2 ou 3 gouttes de colorant vert. Ne pas oublier de poser sur la tuile de glucose un batônnnet qui se fixera à la cuisson. Enfourner environ 8 mn et bien laisser refroidir avant de décoller. Entrposer au frigo en boîte hermétique avant de planter l'arbre...

Servir comme une île flottante classique.