



GATEAU AUX FRAMBOISES ET A L'HUILE D'OLIVE P.H.

245g de farine - 1 càc 1/2 de levure chimique - 200g de sucre en poudre - les zestes de 2 citrons - 4 oeufs à T° ambiante - 1 càs de jus de citron - 100g beurre doux fondu chaud - 185g d'huile d'olive - 250g de framboises - 3 càs de lait entier frais -

Meringue italienne : 3 blancs d'oeufs - 168g sucre en poudre - 5cl d'eau - QS sucre glace
-

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Beurrer, fariner un moule à manqué de 25cm (à charnière, c'est mieux).

Tamiser la farine et la levure. Réserver.

Mélanger les zestes de citrons avec le sucre pour le rendre humide et grumeleux. Dans le bol du kitchenaid muni de la feuille, mélanger 3 minutes les oeufs avec le sucre + les zestes. Ajouter dans l'ordre le lait, la farine/levure, le jus de citron, le beurre et l'huile d'olive pour avoir un mélange homogène.

Verser 1/3 du mélange dans le moule. Poser les framboises, verser le reste de l'appareil.

Cuire 30-35 minutes, démouler aussitôt sur grille, retourner. Laisser refroidir.*

Pour la meringue italienne :

faire bouillir l'eau avec le sucre sans remuer. Faire chauffer jusqu'à 110°.

Remettre le bol (bien propre, bien sec, sinon les blancs ne vont pas monter) sur le kitchenaid muni du fouet. Mettre en route, laisser tourner 30 secondes, verser le sirop. Et là laisser faire à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement. Résultat à obtenir : bec d'oiseau au bout du fouet.

Remplir une poche munie d'une douille cannulée (F.8) avec la meringue, décorer le gâteau dessus et sur le pourtour.

Saupoudrer de sucre glace. Passer le chalumeau. Décorer.

*** ce gâteau peut être congelé après refroidissement sans la meringue.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr