



Cake fruits rouges et violette

Ingredients

Cake

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
120g de sucre
4g de levure chimique
75g de beurre mou
110g de crème liquide entière
140g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille

Confit de fruits rouges

120g de purée de fruits rouges
10g de sucre
2g de pectine NH

Glaçage

160g de chocolat blanc
25g d'huile

Ganache montée violette

45g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
20g de violettes cristallisées
0,6g de gélatine

Cake

- Pour le moule cake kyoto de silikomart -

Prchauffer le four 160C

Beurr et farin le moule cake, ainsi que le tube

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu' obtenir une prparation crmeuse

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf et mlanger

Incorporer la farine et la levure tamise

Verser l'arome vanille et mlanger

Verser dans le moule cake jusqu' hauteur du trou

Mettre le tube et verser le reste de la pte

Enfourner 1h

Enlever le tube, tirer en tournant dlicatement

Laisser refroidir et dmouler

Confit de fruits rouges

Faire chauffer la pure fruits rouges

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer le mélange la pure de fruits rouges

Faire chauffer sur feu moyen en continuant de mélanger durant 2-3 minutes

En remplir la cavité du cake

Mettre au frais 1h

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain-marie

Hors du feu ajouter l'huile et mélanger

Napper le cake avec la glaçage

Ganache montée violette

Mettre tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide et les violettes, sur feu doux jusqu'à ce que les violettes soient dissoutes

Incorporer la gélatine essorée

Verser chaud sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser fondre quelques secondes puis mixer l'aide d'un mixeur plongeant

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Monter la ganache bien ferme

Mettre en poche et décorer le cake comme il vous plaît
