



## Recette de « l'Exotique de Vava » pour le Téléthon 2021



Cette recette est adaptée pour faire 2 petits gâteaux de 6 personnes ou un gros de 12 personnes, il peut être aussi décliné en individuel pour éventuellement être vendu dans les restaurants ou les pâtisseries.

### 1ère étape : LES GENOISES

#### *Les ingrédients :*

- 6 Œufs
- 140 g de farine
- 140 g de sucre
- 1 zeste de citron vert et jaune



1 : Préchauffer le four à 190 °C

2 : Dans un plat, ajouter les œufs entiers, le sucre et mélanger le tout

3 : Mettre la préparation au bain marie jusqu'à temps que la température de la préparation œufs/sucre atteigne les 55°C

4 : Une fois les 55°C atteint, retirer le plat du bain marie et mélanger 5 à 10 min selon votre robot pour blanchir le tout et pour que le mélange prenne du volume

5 : Ensuite, ajouter la farine en la tamisant et mélanger délicatement pour ne pas faire retomber la préparation puis y ajouter également les zestes de citron

6 : Préparer les cercles de 16 cm de diamètre (ici pour 2 gâteaux de 6 personnes), les graisser et verser la moitié de la préparation dans chaque cercle et les placer au four 15 à 20 min



## 2<sup>ème</sup> étape : ANANAS AU SIROP

### **Les ingrédients :**

- Un ananas
- 520 g d'eau
- 220 g de sucre



1 : Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et porter à ébullition jusqu'à tant que le sucre soit dissout

2 : Découper l'ananas, retirer le cœur et les yeux de celui-ci et en faire des petits carrés

3 : Une fois découpé, mettre tous les morceaux dans la casserole et laisser cuire 10 à 15 min

4 : Egoutter le tout et les réserver pour le montage

## 3<sup>ème</sup> étape : L'IMBIBAGE AUX FRUITS DE LA PASSION

### **Les ingrédients :**

- 6 fruits de la passion
- 30 g de sucre
- 50 g d'eau



1 : Couper les passions en deux et les vider en les passant au chinois pour récupérer le jus sans les pépins

2 : Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et le jus de passion puis faire chauffer à feu moyen environ 5 à 10 min pour que ça réduise légèrement et que le sirop d'imbibage se forme puis le réserver et le laisser refroidir

## 4<sup>ème</sup> étape : LA CREME DIPLOMATE NOIX DE COCO

### **Les ingrédients :**

- 180 ml de lait entier
- 180 ml de lait de coco
- 60 g de crème de coco
- 430 ml de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 15 g de beurre
- 4.75 feuilles de gélatine soit 9.5 g
- 1 gousse de vanille



1 : Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide puis réserver et placer également le bol et le fouet de votre robot au congélateur

2 : Dans une casserole, mélanger le lait entier, le lait de coco et la crème de coco puis couper la gousse de vanille pour récupérer les grains. Ensuite, les incorporer dans le lait avec la gousse et porter le tout à ébullition pour faire infuser la vanille

3 : Pendant que la vanille infuse, mélanger les jaunes avec le sucre puis blanchir le tout en fouettant

4 : Ensuite, incorporer la maïzena et mélanger le tout

5 : Une fois la vanille bien infusée et le lait porté à ébullition, enlever la casserole du feu et retirer la gousse du lait et incorporer le lait en deux fois dans le mélange œufs/sucre/maïzena

6 : Une fois le mélange bien homogène, remettre la préparation dans la casserole et la mettre sur feu moyen pour la faire épaissir 5 à 10 min

7 : Une fois la crème bien épaissit et encore bien chaude, retirée la du feu, essorer la gélatine et la mettre dans la crème. Ensuite, mettre la préparation dans un plat, la filmer au contact et la mettre au réfrigérateur jusqu'à tant qu'elle refroidisse entièrement

8 : Sortir le bol et le fouet du congélateur et mettre la crème liquide entière bien froide à l'intérieur puis fouetter 5 à 10 min pour obtenir une crème fouettée bien ferme

9 : Sortir la crème du réfrigérateur et la fouettez quelques minutes pour la détendre et y incorporer la crème fouettée délicatement : votre crème diplomate est prête !

10 : La mettre en poche pour le montage et la placer au réfrigérateur

## **5<sup>ème</sup> étape : LA MANGUE**

### **Les ingrédients :**

- Une belle mangue

1 : Eplucher la mangue, la couper en petits dés, la mettre dans un plat et réserver au frais

## **6<sup>ème</sup> étape : LE MONTAGE DU GATEAU**

L'explication est pour un gâteau mais la recette permet de réaliser deux « Exotiques de Vava » pour 6 personnes

### **Les ingrédients :**

- Dés d'ananas au sirop
- Dés de Mangue
- Imbibage passion
- Une génoise de 16 cm
- Crème diplomate coco

### **Le matériel :**

- Un pinceau en silicone
- Un grand couteau
- Un cercle de 18 cm
- Du rhodoïd
- Une poche
- Une assiette ou un support à gâteau jetable



- 1 : Mesurer la génoise en hauteur, diviser la valeur trouvée par deux et avec un grand couteau, la découper afin d'obtenir deux disques égaux
- 2 : Mettre en place le rhodoïd dans le cercle de 18 cm et le poser sur le support
- 3 : Placer le premier cercle de génoise à l'intérieur
- 4 : Imbiber généreusement la génoise avec le sirop passion
- 5 : Pocher généreusement de la crème tout autour de la génoise, puis une couche sur le dessus
- 6 : Mettre les dés d'ananas et de mangue sur le dessus de la crème en évitant les bords pour avoir une belle finition
- 7 : Remettre une couche de crème au-dessus des fruits
- 8 : Venir déposer délicatement le deuxième disque au-dessus, remettre de la crème sur les bords et légèrement sur le dessus puis le lisser
- 9 : Imbiber généreusement avec le sirop passion (ici, j'ai choisi d'en garder un tout petit peu pour en mettre quelques touches en décoration)
- 10 : Le réserver au réfrigérateur au moins 4h

## 7<sup>ème</sup> étape : LA DECORATION

### *Les ingrédients :*

- Quelques dés d'ananas et de mangue
- Quelques grains de passion
- Un physalis
- Des feuilles de menthe fraîches
- Imbibage passion
- Une noix de coco entière
- De la poudre de coco
- Quelques touches de crème coco



- 1 : Extraire le lait de coco de la noix, la casser puis récupérer la coco et en éplucher quelque tranche
- 2 : Sortir le gâteau du réfrigérateur, retirer le cercle délicatement
- 3 : Soudouder le dessus de noix de coco râpée
- 4 : Un fois la noix de coco bien répartie, retirer le rhodoïd
- 5 : Ensuite, venir déposer harmonieusement les fruits et les tranches de coco sur le dessus du gâteau pour former un trait droit puis mettre 2-3 touches de crème coco avec du sirop de passion par-dessus
- 6 : Avec le sirop de passion, venir déposer des petits points de façon à faire un trait perpendiculaire à celui réalisé en fruits



RQ : La décoration est complètement aléatoire et il faut laisser libre son imagination pour réaliser le plus beau  
« Exotique de Vava »

**Bonne dégustation et bisous sucrés à tous !**

**Vive le téléthon 2021 !**

**VAVA**

Les Petites Gourmandises de Vaïana