

Génoise crème pâtissière et fruits frais



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 50 mn

Cuisson : 20 mn

Ce gâteau est très léger et moelleux. Je vous le conseille, il passe très bien à la fin d'un repas. Succès assuré ! Vous épaterez vos invités...

Ingrédients

- 8 oeufs - 4 pour la génoise, 4 pour la crème pâtissière
- 205 g de sucre - dont 80 pour la crème
- 175 g de farine - dont 50g pour la crème
- 0,5 sachet de levure alsacienne
- 0,5 l de lait
- 1 boîte de poires au sirop
- rhum
- 2 kiwis
- 1 boîte de mangue au sirop
- 1 grenade
- 1 clémentine
- amandes effilées grillées

Préparation

- 1 Préparer la génoise. La recette est déjà publiée sur iTerroir à cette adresse : <http://www.iterroir.fr/cuisine/recettes/la-genoise-inratable>
- 2 Préparer la crème pâtissière. Dans un récipient, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis incorporer la farine. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Verser au fur et à mesure le lait bouillant sur le mélange oeuf-sucre-farine sans cesser de fouetter. Remettre sur feu doux et fouetter jusqu'à épaississement. Laisser refroidir la crème et afin d'éviter la formation d'une peau à la surface de la crème lors du refroidissement, poser un film transparent sur la crème. Un petit conseil : Préparer la génoise et la crème pâtissière la veille. Vous gagnerez du temps et le lendemain, vous n'aurez plus qu'à terminer le garnissage et la décoration du gâteau.
- 3 Couper délicatement la génoise en deux. Poser la moitié dans le plat de service. Egoutter les poires au sirop. Conserver le jus et le parfumer avec un peu de rhum.
- 4 Imbiber la première moitié de la génoise avec le sirop de poires parfumé au rhum.
- 5 Recouvrir cette moitié de crème pâtissière et de poires coupées.
- 6 Sur la deuxième moitié de la génoise, répéter la même opération et l'imbiber avec le sirop de poires parfumé au rhum. La poser délicatement en superposant exactement les deux parties.
- 7 Recouvrir la surface et les bords du gâteau avec le reste de crème pâtissière.
- 8 Décorer la surface avec les fruits de votre choix et les bords du gâteau avec les amandes effilées. En courses, j'ai trouvé des amandes effilées déjà grillées de la marque Vahiné. Cela m'a évité de les faire griller dans la poêle!
- 9 Placer le gâteau au moins 2 heures au frais avant de le déguster. Vous pouvez varier les fruits en fonction de la saison.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

