

Pâtissière aux mûres



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients

- génoise :
- 6 oeufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- crème pâtissière :
- 60 g de farine
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 litre de demi de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- finition :
- 1 pot de confiture de mûres
- chocolat en poudre
- 1 pochoir

Préparation

- 1 Préparation de la génoise: Mettez les oeufs entiers et le sucre dans le bol de votre robot. Battez ce mélange pendant 4 minutes. La pâte doit mousser et doubler de volume. Mélanger la farine avec la levure. Tamisez-la et incorporez-la doucement dans le mélange précédent.
- 2 Beurrez un moule à manquer et versez-y la préparation. mettez votre génoise à cuire pendant 50 minutes dans un four à 150°C (th.5) (+ou- selon le four). Démoulez votre génoise et laissez-là refroidir sur une grille.
- 3 Préparation de la crème pâtissière: Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine, le lait bouillant. Remettez sur le feu tout en remuant jusqu'à épaississement.
- 4 Arrêtez aux premiers bouillons. Versez dans un plat creux et laissez refroidir.
- 5 réalisation de la pâtissière aux mûres: Coupez votre génoise en deux. Étalez de la confiture de mûres sur toute la surface de la génoise coupée. Posez la seconde partie de la génoise par-dessus. Badigeonnez de crème pâtissière le dessus et les côtés de la génoise.
- 6 Enfin, saupoudrez les côtés de vermicelles de couleur. Avec l'aide d'un pochoir vous terminez la décoration par du chocolat en poudre. Mettez votre gâteau au réfrigérateur en attendant de la déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

