

Le Gâteau aux Étoiles à la Cannelle

Pour la Génoise:

5	Œufs
125 g	Sucre
1 pincée	Sel
150 g	Poudre d'Amandes (avec la peau)
50 g	Maizena
1 càc	Cannelle
60 g	Beurre (moi, je n'en ai pas mis)

Pour la Crème:

500 g	Crème liquide pour Chantilly
2 sachets	Chantifix (Fixe-Chantilly)
75 g	Sucre
500 g	Mascarpone
1 ½ càc	Cannelle
30g	Marsala

Pour la déco: (Étoiles à la cannelle)

1	Blanc d'œuf
100 g	Sucre glace
125 g	Poudre d'Amandes (avec la peau)
10g	Sucre vanillé
½ càc	Cannelle

Temps : env. 1h30 - Cuisson : env. 1h - Facile

Commencer par faire les Etoiles à la Cannelle pour la déco :

Monter le blanc d'œuf, puis rajouter le sucre glace petit à petit (j'ai utilisé le KA pour cette action). Réserver 2 cuillères à soupe de la meringue dans un récipient (cela servira à badigeonner les étoiles), puis rajouter petit à petit la poudre d'amandes, jusqu'à obtenir une boule de pâte non collante.

Préchauffer le four à 120° (chaleur tournante).

Parsemer un peu de sucre glace sur le plan de travail et étaler la pâte à env. 5/6mm d'épaisseur. Découper des étoiles avec un emporte-pièce et les poser sur une plaque de cuisson munie d'un papier sulfurisé. Vous en faites une vingtaine environ, selon la taille des étoiles.

Déposer une noisette de meringue au milieu de chaque étoile et tirez-la vers les 5 pointes. Enfourner pendant 20 à 25 min à 120°. La pâte dessous les étoiles ne doit plus coller mais les étoiles doivent rester moelleuses. Les laisser refroidir sur une grille.

La Génoise :

Préchauffer le four à 160°. Mettre une feuille sulfurisée sur le fond d'un moule à manqué (diam. 26cm), poser le cercle dessus, fermer, puis couper le papier qui dépasse. Ne pas beurrer ni fariner le moule ou le cercle.



Poser un petit saladier sur le couvercle du TM, appuyer sur la balance, et peser la poudre d'amandes, tarer (remettre la balance à 0), et peser la Maizena, puis rajouter la cannelle et réserver le tout.

Mettre dans le Thermomix les oeufs (et qui le veut : le beurre), le sucre et la pincée de sel. Insérer le fouet. Programmer 12 min à 37° vitesse 4. A la sonnerie, verser le contenu dans un autre saladier propre, puis rajouter petit à petit le mélange poudre d'amandes, Maizena et cannelle, et mélanger doucement avec une spatule ou une maryse, afin de ne pas perdre la consistance aérée.

Verser la génoise dans le moule à manqué et cuire environ 35 - 40 min. à 160°. Tester avec une aiguille (en piquant de travers la génoise : si l'aiguille ressort propre, c'est bon, si elle est pleine de pâte, la cuisson n'est pas tout à fait terminée).

Laisser refroidir totalement la génoise dans le moule.

Pendant ce temps, laver et sécher scrupuleusement le bol. Quand il est bien sec (et refroidi après lavage), faire la chantilly.

La Crème :

Aiaiai, la chantilly... N'ayez pas peur ! Il faut juste écouter votre TM ! Oui oui, il vous parle !!! Donc : mettez la crème liquide dans le bol et insérez le fouet. Posez le gobelet. Mettez le TM en route et montez progressivement en quelques secondes à vitesse 3,5. Versez le sucre et le fixe-chantilly par l'orifice pendant les premières secondes.

Et maintenant E C O U T E Z ! Dès que le TM change de son, la crème commence à monter et c'est là qu'il faut surveiller : soulevez un peu le gobelet et observez la consistance de la crème qui commence à épaissir. Dès que vous voyez que la crème forme des stries, arrêtez, c'est prêt ! C'est tout simple. *(Une fois qu'on a compris, plus jamais on ne rate une chantilly !!! On ne peut pas dire combien de temps vous mettrez pour monter la chantilly car tout dépend de la marque que vous prenez, de la teneur en matières grasses, et si elle contient un stabilisateur ou pas. Ainsi, il se peut que la Chantilly est prête en 1 minute chrono, ou qu'au contraire, elle mettra 2 à 3 minutes pour y arriver.)*

Ouvrez, raclez les bords et rajoutez le Mascarpone (et le Marsala si vous en voulez). Mélangez à vitesse 2, jusqu'à ce que le Mascarpone soit bien intégré et la crème homogène.

Le Montage :

Couper la génoise en 2 : inciser légèrement tout autour avec un couteau qui coupe bien, puis prenez une ficelle de cuisine, passez-la dans l'incision, puis croisez les 2 extrémités, faites un nœud simple et tirez des deux côtés. La génoise va se couper proprement. Sinon, si vous avez un « coupe-génoise », posez-le, serrez et coupez au niveau de la moitié. Posez la moitié sur un papier sulfurisé, et le fond sur un plat à gâteau.

Cercler le fond du gâteau et étaler la moitié de la crème dessus. Utiliser la maryse pour bien étaler. Puis poser l'autre moitié dessus, appuyer légèrement pour bien adhérer. Enlever le cercle en le tirant doucement vers le haut. Répartir les deux tiers de l'autre moitié de la crème sur le dessus et tout autour du gâteau et mettre le reste dans une poche à douille pour faire 16 petites noisettes tout autour.

Parsemer la Cannelle sur le gâteau, puis poser, en inclinant, 1 étoile sur chaque noisette, piquez 3 ou 4 étoiles sur des bâtonnets de longueur différente et les poser au milieu du gâteau. Passez une maryse à pointes autour du gâteau pour structurer pour la touche finale.

Bonne dégustation !

