



Une idée de gâteau à partager pour son premier anniversaire

À l'occasion du premier anniversaire de votre enfant, nous vous proposons une idée recette pour réaliser un gâteau d'anniversaire à partager en famille. Cette recette est réalisée à base d'une pâte à génoise et d'un coulis de fruits. La saveur du coulis pourra varier selon les saisons, les goûts, les envies : figue, pomme, poire, banane, prune, raisin... peuvent être utilisés frais, surgelés ou en conserves (fruits au sirop).

LE ROULÉ TENDRESSE

Pour la pâte type génoise
Pour le coulis de fruits



Préparation
20 à 30 minutes
15 minutes



Cuisson
20 à 22 minutes
8 minutes

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte à génoise

- 110 g de sucre blanc et/ou roux
- 4 œufs entiers
- 125 g de fécule de maïs (type Maïzena®)
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 c. à soupe de cacao en poudre (pour le décor)

Pour le coulis de fruits

- 300 g de fruits (bien mûrs s'ils sont frais)
- 1 à 2 c. à soupe d'eau

Réalisation

Pour le coulis de fruits

Éplucher les fruits, les couper en morceaux. Faire réduire à feu doux l'eau avec les fruits jusqu'à obtenir une texture compotée puis mixez-les (passer au tamis si vous souhaitez une texture lisse). Réserver.

Pour la pâte type génoise

Préchauffer le four à 200°C et placer une coupelle ou un bol, qui résiste au four, remplie au $\frac{2}{3}$ d'eau dans le bas du four. Séparer, dans 2 saladiers différents, les jaunes d'œufs des blancs. Dans le saladier contenant les jaunes, ajouter le sucre et battre le mélange à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un « ruban ». Incorporer délicatement à ce mélange, la fécule de maïs, à l'aide d'une spatule souple ou d'une grande cuillère. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Répartir la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 20 à 22 minutes au four en surveillant bien la cuisson.

Sortir du four.

Placer rapidement le biscuit (côté biscuit) sur un torchon propre, légèrement humide.

Retirer le papier sulfurisé.

Enrouler rapidement le biscuit autour du torchon (attention, le biscuit doit être roulé dès sa sortie du four sinon il risque de durcir et de craqueler lors de sa mise en forme en roulé).

Le laisser refroidir.

Dérouler le biscuit.

Répartir régulièrement le coulis de fruits sur le biscuit puis le rouler à nouveau.

Saupoudrez de cacao en poudre.

C'est prêt!

Joyeux anniversaire!



Retrouvez plein d'informations
sur www.lasantevotreenfant.fr