

Gâteau de fête à la confiture de carottes, de miel et d'argousier

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Maude Chauvin
En collaboration avec Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 8 portions

INGRÉDIENTS

Chantilly au yogourt et au miel

1 tasse (250 ml) de yogourt fermier égoutté
(voir la note 1)

1/3 tasse (80 ml) de miel

2 tasses (500 ml) de crème à fouetter (35 %)

Sirop de carottes, de miel et de thym

1/2 tasse (125 ml) de rubans de carottes
taillés à l'économe (ils seront utilisés en
déco)

1 tasse (250 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de miel

4 branches de thym (ou petites branches de
romarin)

Confiture de carottes, de miel et d'argousier

1 tasse (250 ml) de carottes râpées

1/4 tasse (60 ml) de jus de baies d'argousier
(voir l'astuce)

1/4 tasse (125 ml) de miel

1 c. à thé (5 ml) de thym effeuillé (ou de
romarin)

Gâteau blanc

3 oeufs + 1 jaune d'oeuf

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre d'érable

1 c. à thé (5 ml) d'essence de mélilot

2 tasses (500 ml) de farine

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

1/4 c. à thé (1 ml) de sel

2 c. à thé (10 ml) de poudre d'argousier
(facultatif)

1 1/4 tasse (310 ml) de crème 35 %

2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre

Décoration

En plus des rubans de carottes du sirop,
quelques baies d'argousier et des branches
de thym et/ou de romarin frais



PRÉPARATION

1. À faire la veille – Égoutter le yogourt fermier (voir la note 1).
2. Mettre tous les ingrédients du sirop de carottes dans un petit chaudron, porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser infuser quelques heures à la température ambiante, ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur (voir la note 2).
3. Mettre tous les ingrédients de la confiture de carottes dans un petit chaudron et cuire environ 20 minutes. Les carottes devraient être cuites, et le mélange devrait être épais. Réserver au réfrigérateur.
4. Le jour de la fête – Préchauffer le four à 325 °F (160 °C) et chemiser le fond de deux moules à charnière de 9 ou 10 po (23 ou 25 cm) de papier parchemin (voir la note 3).
5. Dans un batteur sur socle (ou un grand bol avec un batteur à main), fouetter les oeufs avec le sucre d'érable et le mélilot 2 ou 3 minutes.
6. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la poudre d'argousier (facultatif). Réserver.
- 7.
8. Dans une tasse à mesurer, mélanger la crème et le vinaigre. (La crème va cailler un peu, c'est normal.)
9. Incorporer en alternance les ingrédients secs et les ingrédients liquides, en fouettant à basse vitesse, jusqu'à ce que la préparation soit homogène, mais sans trop mélanger.
10. Répartir l'appareil entre les deux moules et cuire de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre et que la surface du gâteau se reforme si on la presse légèrement avec le doigt.
11. Attendre quelques minutes avant de démouler, puis laisser refroidir complètement à température ambiante avant de dresser.

(suite à la page suivante)

12. Pendant ce temps, préparer la chantilly en fouettant le yogourt égoutté et le miel. Lorsque la préparation est homogène, ajouter la crème en filet, en continuant de fouetter, au batteur à main. Continuer de battre jusqu'à ce que la chantilly soit bien montée, mais encore un peu molle (il faut que ça forme des pics mous.) Réserver au réfrigérateur.
13. Montage. Placer les deux gâteaux refroidis côte à côte, le côté le plus poreux vers le haut (il faut généralement les retourner, puisque c'est le dessous du gâteau qui sera le plus poreux.) À l'aide d'un pinceau, imbiber la surface poreuse des gâteaux de sirop de carottes. Procéder par passages successifs jusqu'à ce que les gâteaux aient «bu» au moins 1/2 tasse (125 ml) de sirop chacun. Ensuite, à l'aide d'une poche à pâtisserie (ou d'un sac de plastique dont un coin a été coupé), faire un ruban de chantilly sur le tour du premier gâteau; il servira à retenir la confiture. Ajouter la confiture de carottes au centre et l'étendre avec une spatule. Déposer délicatement le second gâteau sur la garniture et presser légèrement pour le coller, sans trop appuyer pour ne pas faire sortir la confiture sur les côtés. Couvrir le dessus et les côtés du gâteau de toute la chantilly restante.
14. Répartir sur le gâteau les rubans de carottes égouttés, des baies d'argousier et quelques branches de thym et/ou de romarin.

NOTE 1

Puisque la texture des yogourts fermiers varie et qu'on souhaite s'assurer d'avoir une texture bien crémeuse (s'approchant de celle du mascarpone), on vous propose d'égoutter votre yogourt la veille du jour où vous comptez faire la recette, dans un tamis chemisé d'une toile à fromage. (Vous pourrez utiliser le liquide obtenu dans des smoothies!) On aime mettre tout un pot de 500g de yogourt fermier à égoutter: comme ça, on a l'assurance d'obtenir les 225g requis pour le glaçage, et le surplus se déguste comme un yogourt grec, en plus d'être une excellente base pour des trempettes!

NOTE 2

Réservez 1 tasse (250 ml) de sirop pour imbiber le gâteau à l'étape 11. Il en restera, et c'est une bonne nouvelle. Le sirop peut «pimper» une marinade ou une vinaigrette, ou encore agrémenter un cocktail (voir p.83).

VARIANTE

Il est aussi possible de cuire le gâteau dans un seul moule. La cuisson est alors un peu plus longue (comptez environ 1 heure.) Ensuite, vous devrez couper délicatement le gâteau en deux, dans le sens de l'épaisseur, une fois qu'il sera bien refroidi.

ASTUCE

Pour obtenir du jus d'argousier pur, chauffez 1/2 tasse (125 ml) de baies d'argousier congelées au microondes quelques secondes pour les attendrir. Pressez ensuite les baies avec le dos d'une cuillère dans un petit tamis pour en extraire le jus. Vous obtiendrez le quart de tasse (60 ml) nécessaire pour la confiture de carottes.