

Gâteau au séré et aux myrtilles



Actuellement, les myrtilles vivent un véritable boom. Et cette fois, nous les utilisons pour concocter un divin gâteau au séré.

Pourquoi les myrtilles sont-elles tellement populaires actuellement? Peut-être parce qu'on les trouve souvent sur les foodblogs et les comptes Instagram où les myrtilles servent surtout de décoration (par exemples sur les porridges et dans les bols); d'autre part, les médias vantent fréquemment leurs vertus pour la santé. Entre-temps, ces petites baies bleues comptent parmi les superaliments en raison de leurs nombreuses vitamines et d'autres substances nutritives importantes.

En Suisse, les cultures de myrtilles ont triplé au cours des dix dernières années et on ne voit pas encore le bout de cette vague du succès en 2018. Lorsqu'on congèle les baies avant de les utiliser pour décorer les gâteaux et les desserts, une magnifique pellicule de glace se forme sur leur surface.

- 100 g de beurre ramolli à température ambiante
- 220 g de biscuits à la cuillère
- 400 g de myrtilles + baies pour décorer
- 250 g de crème entière • 100 g de sucre
- 500 g de séré maigre
- 8 feuilles de gélatine
- 1 citron
- 1 paquet de sucre vanillé
- Décorations

1. Emiettez les biscuits à la cuillère et pétrissez-les avec le beurre ramolli. Pressez la masse au fond du moule à manqué en égalant la surface, puis mettez-le au frais pendant environ 30 minutes.
2. Mixez les myrtilles avec le sucre.
3. Ajoutez le séré et le jus de citron, mélangez bien le tout.
4. Ramollissez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
5. Egouttez les feuilles de gélatine en les pressant, puis réchauffez-les à feu doux dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elles se liquéfient.
6. Comme la gélatine coagule rapidement, nous vous recommandons d'ajouter une petite cuillère de la masse froide des myrtilles à la gélatine, de mélanger, puis de recommencer l'opération jusqu'à ce que toute la masse de myrtille-séré soit introduite à la gélatine. (Si ce n'est pas clair, lisez les instructions sur le paquet de la gélatine.)
7. Fouettez la crème avec le sucre vanillé, puis ajoutez-la à la masse.

8. Versez la masse sur le fond de biscuit refroidi dans le moule à manqué.
9. Remettez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
10. Détachez le gâteau du moule, décorez-le et c'est terminé.

Temps de préparation: environ 30 minutes plus au moins 5 heures au réfrigérateur