



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Marbré noix de coco - airelles .



Ingédients pour 6 personnes :

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| - 1 gousse de vanille | - 230 g de farine |
| - 1 pincée de sel | - 4 gros œufs |
| - 1 verre de lait | - Airelles |
| - 100 g de noix de coco | - Colorant bleu |
| - 150 g de beurre | - Confiture de myrtille |
| - 150 g de sucre en poudre | - Levure chimique |
| - 20 g de sucre en poudre | |

- Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille fendue en deux
- Porter à ébullition, puis ôter la casserole du feu et laisser infuser la vanille quelques minutes
- Mettre à blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en battant énergiquement au fouet manuel
- Faire fondre le beurre au bain-marie et incorporer à la préparation précédente
- Ajouter peu à peu la farine tamisée avec levure, une pincée de sel et le lait tiède
- Battre les blancs en neige de manière à ce qu'ils soient bien fermes. Les incorporer délicatement à la préparation
- Diviser la pâte en 3 : 2 avec la noix de coco : 1 sans colorant, l'autre avec le colorant bleu
- La dernière avec les airelles égouttées et confiture myrtille. Beurrer un moule à manqué
- Verser les 3 préparations en alternant les couches, enfourner à 180°C th. 6 pendant 55 minutes

Sauce aux airelles : dans un bol mettre le jus d'airelles et quelques baies, une 1 c.à.s de myrtilles et 20 g de sucre, mélanger et napper les parts de gâteau

Conseils :

- Ne pas se compliquer la vie avec 3 préparations de pâte, en faire 2 ça suffit amplement
- En respectant ces proportions vous aurez un gâteau à la saveur de quatre-quarts dès la 1ère bouchée
- Les colorants alimentaires devaient permettre de faire du bleu, blanc et rouge, mais la préparation étant jaune, toutes les couleurs ont déteintes. Utiliser donc des colorants en poudre pour un rendu plus proche
- Bien répartir la pâte de noix de coco (avec colorant) pour une meilleure uniformisation du gâteau

