Streusel

Recette de V-ZUG SA

Préparation	45 min
Temps de cuisson	50 min
Pièces	12
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux cerises et au café

Crumble

150 g de farine blanche

50 g de sucre

75 g de beurre, froid, en dés

1½ cs de café instantané en poudre

2 cs de liqueur de café

Pâte

100 g de beurre, ramolli

100 g de sucre

2 œufs

170 g de farine blanche

1 pincée de sel

1 cc de levure chimique

1 citron non traité, un peu de zeste râpé

¼ cc de pulpe de vanille

50 ml de lait

Garniture

450 g de cerises, fraîches ou surgelées

1 cs de fécule de maïs

2 cs de sucre glace

Crumble

Mélanger la farine et le sucre dans un saladier, ajouter le beurre et pétrir l'ensemble avec les mains pour obtenir une pâte granuleuse. Ajouter le café en poudre et la liqueur de café, puis pétrir rapidement pour obtenir un crumble à gros morceaux. Couvrir et mettre au frais.

Pâte

Mélanger au fouet le beurre et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter les œufs un à un et continuer de mélanger pour obtenir une préparation homogène. Ajouter le reste des ingrédients, vanille incluse, et mélanger délicatement. Verser le lait dessus et mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Garniture

Laver et dénoyauter les cerises. Ajouter la fécule de maïs et le sucre glace, puis mélanger.

Gâteau

Tapisser le fond du moule démontable de papier sulfurisé. Verser la pâte à gâteau dans le moule et lisser la surface. Répartir les cerises dessus. Parsemer de crumble.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec chaleur voûte et sole humide à 180 °C.

Faire cuire le gâteau pendant 50 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Démouler le gâteau et le laisser refroidir.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Chaleur voûte et sole humide

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Chaleur voûte et sole humide 180 °C pendant 50 min

Conseils

Remplacer les cerises par des fruits à pépins ou à noyau de votre choix. Utiliser 1 pointe de couteau de cannelle à la place du café.

Accessoires

Grille

Moule à brownie de 25 x 25 cm ou moule démontable ø 26 cm

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022