

Chaya Paysahdu (recette de Mercotte, Le meilleur pâtissier 2017)

Youpi! La nouvelle saison de l'émission "Le meilleur Pâtissier" avec Cyril Lignac et Mercotte recommence ce mardi 17 octobre sur M6! Première épreuve du grimoire de Mercotte: le Postre Chaja que Mercotte appelle Chaya Paysahdu. C'est un gâteau facile à faire, bien fruité et aérien: un vrai plaisir!

Ce dessert nous vient d'Uruguay: un léger sponge cake garni de crème fouettée, éclats de meringue et pêches. On le doit à Orlando Castellano qui l'a imaginé à la fin des années 20 en s'inspirant d'un oiseau d'Amérique du sud qui possède un plumage particulièrement aéré et un corps si léger qu'il a donné le nom de l'oiseau à son gâteau.

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!



Chaya Paysahdu (recette de Mercotte, Le meilleur pâtissier 2017)

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:



[Le grimoire de Mercotte](#)

Ingrédients

Meringue: à préparer la veille

- 150 g de sucre
- 3 blancs d'œuf

Pour le dulce leche ou confiture de lait: à préparer la veille:

- il est vendue en épicerie fine mais vous pouvez la faire chez vous extrêmement facilement: il vous suffit d'une boîte de lait concentré (Nestlé pour ne pas le nommer) et d'une casserole d'eau!

Pour le sponge cake; vous pouvez également le préparer la veille

- 150 g beurre à température ambiante

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g farine tamisée
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- les 3/4 d'un sachet de levure chimique
- 1 petite pincée de sel

Pour les pêches

- 4 belles pêches. Ce n'est plus la saison des pêches... J'ai donc utiliser des pêches en boîte et leur sirop de trempage.
- une cuillère à soupe de sucre
- facultatif: ce n'est pas dans la recette initiale mais j'aime toujours corser le sirop avec un petit arôme végétal comme de la menthe ou de la verveine. Pour cela faites réduire le sirop en y ajoutant une petite poignée de feuilles fraîches de votre choix.

Pour la chantilly

- 400 g de crème liquide entière bien froide
- deux cuillère à café d'extrait de vanille
- 50 g de sucre

Matériel

- poche à douille
- une bande de rhodoïd de 3 cm minimum plus haut que la hauteur de votre gâteau. Cela facilitera grandement votre montage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



[TIERRAFILM Rouleau de Rhodoïd Pâtissier 8cm x 5m 125 microns - Transparent Acétate Rhodoïd](#)

- un moule à manqué de 18 ou 20 cm de diamètre. Vous pouvez le trouver ici: [De Buyer – 4844.20 – Moule à Manqué Démontable avec Charnière – Acier Revêtu](#)



Moule à manqué un robot pâtissier pour

plus de
facilité

- un robot pâtissier pour plus de facilité...



[Kitchenaid Artisan 5KSM150PSE0B Robot ménager noir onyx](#)

Préparation

Pour les meringues: à préparer la veille

- Montez les blancs en neige au fouet en ajoutant au fur et à mesure le sucre en pluie jusqu'à ce que le mélange soit brillant et lisse.



Montez les blancs en neige
au fouet

- Mettez le mélange dans un poche à douille et pochez des petites meringues sur votre plaque de cuisson. Enfournez à 80° pendant 2h30 puis réservez dans une boîte hermétique.



Meringue

Pour la confiture de lait: à faire la veille

- Plongez votre boîte de lait concentré (ne l'ouvrez pas) dans une grande casserole d'eau et laissez cuire 2 h à feu doux. Il faut qu'elle soit bien recouverte par l'eau.



Bien recouvrir la conserve de lait concentré par de l'eau et cuire 1h

- Égouttez-la et laissez-la refroidir à température ambiante et c'est prêt! Il est difficile de faire plus simple: le lait concentré se sera caramélisé tout seul de manière uniforme à l'intérieur de la conserve. Vous n'avez plus qu'à la déguster ou à la ranger pour une utilisation ultérieure; cela se conserve aussi bien que du lait concentré non cuit tant que la conserve n'est pas ouverte.
- Je vous conseille d'en faire plusieurs à la fois et de les marquer pour ne pas les confondre avec des conserves de lait concentré non cuites.



Votre confiture de lait est prête! Elle a une belle couleur dorée.

Pour le sponge cake

- Battez le beurre (ramolli mais pas fondu) et le sucre avec un fouet: vous devez obtenir un mélange onctueux et crémeux.



Battre le beurre et le sucre avec un fouet

- Puis ajoutez les œufs, un par un, toujours en fouettant.



Puis ajoutez les œufs, un par un, toujours en fouettant

- Incorporez la farine **tamisée** et la levure à la maryse.



Incorporez la farine

- Puis ajoutez le sel et l'extrait de vanille.



En dernier ajoutez le sel
et l'extrait de vanille

- Beurrez et farinez votre moule à manqué. Versez la pâte dans le moule.



Versez la pâte dans le moule
beurré et fariné

- Enfournez à 160° pendant 45 mn à 1 h (selon les fours...). Pour savoir si votre gâteau est cuit faites le test du couteau: plongez la pointe de celui-ci dans le gâteau ; sa pointe doit en ressortir propre.



Enfournez à 160° pendant 45 mn à 1 h

Pour les pêches

- Égouttez les pêches et réservez le jus que vous verserez dans une casserole avec une cuillerée à soupe de sucre et si vous le désirez des feuilles de menthe ou de verveine. Faites réduire le jus des pêches pendant 10 mn à feu doux. Réservez.



Faites réduire le jus des pêches

- Découpez deux pêches en tranches **fin**es et régulières.



Découpez deux pêches en tranches fines et régulières

Pour la chantilly

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol puis ajoutez l'extrait de vanille et le sucre. Montez cette préparation au fouet.



Montez la crème en chantilly

Montage

Il ne reste plus qu'à monter le gâteau.

- Prélevez **quelques** petites meringues (n'oubliez pas que vous en aurez besoin d'autres entières pour la

décoration du gâteau); versez-les dans un sac plastic et écrasez les avec votre main.



Versez les meringues dans un sac plastic et écrasez les avec votre main

- A l'aide d'un couteau découpez le dessus du sponge cake pour obtenir une surface plane.



A l'aide d'un couteau découpez le dessus du sponge cake pour obtenir une surface plane

- Découpez le sponge cake en deux.



Découpez le sponge cake en deux

- Déposez la base du gâteau sur un plat et enroulez une bande de rhodoïd autour que vous maintiendrez avec un petit bout de scotch.



Déposez la base du gâteau sur un plat et enroulez une bande de rhodoïd autour

- A l'aide d'un pinceau imbibe la base du gâteau. Puis tartinez une fine pellicule de dulce leche.



A l'aide d'un pinceau imbitez la base du gâteau

- Garnissez généreusement le dessus de chantilly à la vanille.



Garnissez généreusement le dessus de chantilly à la vanille

- Puis saupoudrez d'éclats de meringue.



Puis saupoudrez d'éclats de

meringue

- Disposez des tranches de pêches en rosace.



Disposez des tranches de
pêches en rosace

- Recouvrez de chantilly.



Recouvrez de chantilly

- Disposez la deuxième partie du gâteau également imbibée de sirop par-dessus.



Disposez la deuxième partie du gâteau également imbibée de sirop par-dessus

- Ôtez alors le rhodoïd.



Ôtez alors le rhodoïd

- A l'aide d'une spatule recouvrez les bords et le dessus du gâteau avec le reste de chantilly. Puis décorez le tour avec le restant des éclats de petites meringues.



A l'aide d'une spatule

recouvrez les bords et le dessus du gâteau avec le reste de chantilly

- Enfin ajoutez les tranches de pêches en rosace au milieu ainsi que les meringues entières sur la pourtour... C'est prêt à être dégusté! Tout en légèreté il ne vous en restera pas tellement il est bon...



Enfin ajoutez les tranches de pêches en rosace au milieu ainsi que les meringues entières sur la pourtour



Chaya Paysahdu (recette de Mercotte, Le meilleur pâtissier 2017)



Chaya Paysahdu (recette de Mercotte, Le meilleur pâtissier 2017)



Chaya Paysahdu (recette de Mercotte, Le meilleur pâtissier 2017)