

Le Bloody Cake de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier) ou Tomato soup cake

Cette semaine dans l'émission "Le meilleur Pâtissier", notre facétieuse Mercotte nous propose un gâteau typiquement américain qu'elle a renommé "Le Bloody Cake", probablement à l'occasion d'Halloween. C'est tout simplement un gâteau parfumé à la tomate et bien sûr à la cannelle, présente presque toujours dans les douceurs des Amériques... Ce gâteau, né dans les années 50, porte en fait le nom de Tomato soup cake car on utilise de la soupe de tomate en boîte d'une célèbre marque américaine pour le réaliser. Bizarre, me direz-vous... Mais pourquoi pas puisque la tomate est un fruit. Et en plus, si on ne vous le dit pas, vous ne devinerez jamais qu'il a y de la soupe de tomate dans ce gâteau!

Pour avoir vécu aux Etats-unis, j'en ai souvent dégusté chez des amies américaines. Contrairement à la version proposée par Mercotte, le topping est traditionnellement blanc: c'est cette version originale que je vous propose mais vous pouvez, comme Mercotte, rajouter du cacao en poudre si vous le préférez le topping au chocolat.



Le Bloody Cake de Mercotte ou Tomato soup cake

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

[amazon asin=2359851640]

Ingrédients

Pour le gâteau: les quantités données sont assez importantes (les américains aiment les EEEEnormes gâteaux...). Les recettes que vous trouverez sur le net vous demanderons de réaliser deux gâteaux à diviser chacun en deux tranches horizontales. Mais vous n'en utiliserez que trois et conserverez la dernière pour une autre recette de votre choix.

Vous pouvez, si vous le désirez, diviser en deux les ingrédients suivant du gâteau pour une portion plus européenne! Avec la moitié de tout ces ingrédients, je réalise un gâteau dans un moule à manqué de 20 m de diamètre, ce qui

est largement suffisant pour obtenir un gâteau que l'on peut couper en trois tranches horizontales afin de le garnir de crème. Et avec un seul gâteau vous ferez 12 parts, ce qui est déjà pas mal...

Donc en résumé pour deux gâteaux:

- 500 g de farine
- 375 g de sucre
- 2 œufs
- une boîte de tomato soup (de la marque Campbell's/environ 300 g)
- 125 g de beurre pommade; c'est à dire du beurre très mou mais pas fondu. Au besoin travaillez-le à la fourchette pour le ramollir
- un sachet de levure chimique (baking powder)
- deux cuillerées à soupe d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe d'épices à pain d'épice
- une demi cuillerée à café de clou de girofle en poudre
- une demi cuillerée à café de cannelle en poudre
- 65 g d'eau
- 120 g de raisins secs (facultatif): il semble qu'il n'y en ait pas dans la recette de Mercotte mais il y en avait parfois dans les "Tomato Cakes" de mes amies américaines...

Pour un seul gâteau:

- 250 g de farine
- 185 g de sucre
- 1 œuf
- une 1/2 boîte de tomato soup (de la marque Campbell's/environ 300 g)
- 62 g de beurre pommade; c'est à dire du beurre très mou mais pas fondu. Au besoin travaillez-le à la fourchette pour le ramollir
- un 1/2 sachet de levure chimique (baking powder)
- une cuillerée à soupe d'extrait de vanille

- une 1/2 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épice
- une 1/2demi cuillerée à café de clou de girofle en poudre
- une 1/2 demi cuillerée à café de cannelle en poudre
- 32 g d'eau
- 60 g de raisins secs (facultatif)

Pour le topping: si vous ne faites qu'un seul gâteau je vous conseille par contre de garder les quantités ci-dessous pour un seul gâteau car il doit être recouvert généreusement de crème.

- 250 g de sucre glace **tamisé**
- 225 g de cream cheese (type Philadelphia)
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 2 cuillerées à soupe de lait entier
- Mercotte rajoute 115 g de cacao en poudre (facultatif car il n'y en a pas dans la version américaine où le topping doit être blanc)

Décoration

- tomates cerises pour la version de Mercotte (elles ne sont pas présentes dans la version originale américaine). Si vous désirez en mettre, plutôt que de les poser crues en décoration pochez-les dans un sirop quelques minutes. Elles n'en seront que meilleures.

Préparation

- Beurrez et farinez deux moules à manqué. Si vous en avez qu'un, cuisez les gâteaux l'un à la suite de l'autre. Vous n'aurez besoin que d'un moule si vous choisissez de ne faire que la moitié des doses données pour les ingrédients du gâteau.



Votre moule préalablement
beurré et fariné

- Versez tous les éléments secs du gâteau dans un grand bol.



Versez tous les éléments
secs du gâteau dans un grand
bol

- Ajoutez la tomato soup. Mélangez.



Ajoutez la tomato soup.

Mélangez

- Ajoutez les œufs et l'eau froide. Bien mélanger.



Ajoutez les œufs et l'eau froide. Bien mélanger

- Ajoutez l'extrait de vanille et le beurre pommade. Bien fouettez.



Ajoutez l'extrait de vanille et le beurre pommade

- Versez la préparation dans le moule (ou les moules).



Versez la préparation dans le moule

- Cuire 40 à 50 mn à 180°. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau: elle doit ressortir propre. Si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson de quelques minutes. Laissez complètement refroidir et démouler.



Démoulez

- Découpez le dessus du gâteau à l'aide d'un grand couteau . Attention: pour cela le gâteau doit être **complètement refroidi**! Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par couper le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu en dernier toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier sur le dessus.



Découpez le dessus de la génoise



Le dessus est maintenant régulier

- Coupez maintenant le gâteau en trois parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre.

Pour obtenir des morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.



Coupez le gâteau en trois parts égales

Les tomates de la décoration

- Préparez un sirop (150 g d'eau et 150 g de sucre). Piquez les tomates avec une petite aiguille. Portez à ébullition dans une petite casserole: je précise bien petite car si vous en utilisez une grande, la hauteur d'eau ne sera pas assez importante. Dès ébullition coupez le feu et plongez les tomates dedans. Laissez infuser à température ambiante jusqu'au dressage.



Préparez un sirop



Pochez les tomates

Le Topping

- Travaillez le bien fromage à la spatule. Ajoutez l'extrait de vanille, le sucre glace et éventuellement le cacao si vous choisissez d'en mettre. Fouettez vivement.



Travaillez le bien fromage à

la spatule

Montage

- Posez dans un cercle une tranche de gâteau et garnissez de crème.



Posez dans un cercle une tranche de gâteau et garnissez de crème

- Puis posez par dessus une autre tranche de gâteau et garnissez de crème. Répétez encore une fois l'opération avec la dernière tranche.



Puis posez par dessus une autre tranche de gâteau et garnissez de crème

- Masquez entièrement le gâteau. **Attention:** ayez la main légère de manière à ne pas racler le gâteau et ce pour

éviter que des miettes de gâteau se mêlent à la crème et donne un visuel disgracieux.



Masquez entièrement le gâteau



Masquez entièrement le gâteau

- Déposez par dessus les petites tomates cerises (dont vous aurez ôter la peau) en décor.



Déposez par dessus des
petites tomates cerises en
décor

Et voilà... il faut aimer la cannelle mais c'est un gâteau spicy
aux saveurs étonnantes.



Le Bloody Cake de Mercotte ou Tomato soup cake



Le Tomato soupe cake du site Campbell's

Et pour le fun on finit une vidéo familiale 100% américaine de la réalisation du gâteau...en anglais of course!

<https://www.youtube.com/watch?v=GXStVfAaWRc>