

# Le gâteau Mimosa (Épreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Cette semaine pour l'émission "Le meilleur pâtissier" avec Cyril Lignac, Mercotte nous a déniché une recette originale, le gâteau Mimosa qui tire son nom de sa ressemblance avec un beau bouquet de mimosa. Ce gâteau est traditionnellement préparé le 8 mars pour la journée de la femme en Italie.

C'est un gâteau très doux et aérien en bouche grâce à sa base de sponge cake agrémentée de crème pâtissière ou diplomate souvent parfumée aux fruits (ananas, orange...). Le meilleur que j'ai pu déguster est celui d'une amie Italienne qui le prépare non pas à base de crème pâtissière mais à base de la crème utilisée pour le tiramisu qu'elle parfume au citron... C'est encore plus léger et divinement parfumé si vous aimez le citron. Voici sa recette!



Le gâteau Mimosa

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 sponge cake

- 250 g beurre à température ambiante
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g farine tamisée
- 5 œufs
- 1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille
- une sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Pour la crème style tiramisu au citron

- 150 g de mascarpone
- 120 ml de crème fraîche liquide entière
- 2 œufs entiers
- 60 g de sucre
- 100 g confiture de citron (je vous recommande celle de la marque Florian: pour voir leur site cliquez [ici](#))
- une cuillerée à soupe de limocello (liqueur au citron italienne)

### Pour le sirop

- 25 g d'eau (ou 12 g de limoncello et 10 g d'eau si vous désirez parfumer avec un alcool)
- une cuillerée à soupe de jus de citron et le zeste du citron
- 25 g de sucre
- une gousse de vanille
- quelques grains de cardamome pour encore plus de fraîcheur
- 25 g de beurre

## Matériel

- film alimentaire
- un cercle de 18 cm de diamètre et 6 cm de haut



cercle

- 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  
manquéun robot  
pâtissier pour  
plus de  
facilité

- un robot pâtissier pour plus de facilité

[amazon asin=B000094U5F]

## Préparation

Commencez par le sirop qui va imbiber le gâteau.

- Versez tous les éléments du sirop dans une casserole (eau, jus de citron, zeste du citron, sucre, grains de vanille et cardamome et éventuellement limoncello). J'y rajoute une tranche de citron pour bien parfumer le tout. Chauffez le tout. Arrêtez la cuisson et laissez infuser 10 mn. Ôtez la tranche de citron puis mélangez au mixeur plongeant. Réservez.



## 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** 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

### La crème tiramisu au citron

- Montez tout ensemble au fouet: la crème, les œufs, le mascarpone, le sucre. Mélangez bien pendant environ 10 mn. Au besoin utilisez votre robot pâtissier si vous en possédez un. Puis incorporez à ce mélange le limoncello et la marmelade de citron.



Mélangez tous les ingrédients

## Montage

Découpe du sponge cake en trois ou 4 étages

- Découpez le dessus du gâteau à l'aide d'un grand couteau (celui sur la photo est au chocolat ce qui n'est pas le cas de cette recette). Attention: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie!** 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 centre 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 trois 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 la génoise en parts égales

- Gardez une tranche que vous allez découper en tout petits cubes et réservez dans une boîte hermétique à température ambiante.



Gardez une tranche que vous allez découper en tout petits cubes

- Filmez le dessous de votre cercle.



Filmez le dessous de votre cercle

- Déposez une tranche de sponge cake au fond du cercle et imbiblez-le de sirop à l'aide d'un pinceau.



Déposez une tranche de

sponge cake au fond du cercle et imbiblez-le de sirop à l'aide d'un pinceau

- Recouvrez de crème.



Recouvrez de crème

- Disposez de nouveau une tranche de sponge cake dans le cercle et imbiblez-le de sirop à l'aide d'un pinceau. Recouvrez de crème. Gardez un peu de crème pour recouvrir le pourtour du gâteau quand vous l'aurez démoulé. Mettez au frais pour deux heures.



Disposez de nouveau une tranche de sponge cake dans le cercle et imbiblez le de sirop à l'aide d'un pinceau

- Sortez le gâteau et démoulez-le.



Sortez le gâteau et démoulez-le.

- Recouvrez alors tout le pourtour du gâteau du reste de crème à l'aide d'une spatule.



Recouvrez alors tout le pourtour du gâteau de crème à l'aide d'une spatule

- Et maintenant recouvrez l'entièreté du gâteau de petits cubes de sponge cake afin de créer l'effet mimosa.



Et maintenant recouvrez l'entièreté du gâteau de petits cubes de sponge cake afin de créer l'effet mimosa



Et maintenant recouvrez l'entièreté du gâteau de petits cubes de sponge cake afin de créer l'effet mimosa

- Décorez avec des petites billes argentées pour le rendre encore plus beau. Cela me rappelle les petits sachets de bonbons niçois en forme de boules de mimosa qui sont vendus mélangés à ces petites billes argentées. Un souvenir d'enfance...



Le gâteau Mimosa



Le gâteau Mimosa

## Le saviez-vous?

Conformément à une déclaration du Parti Socialiste américain, la première Journée nationale de la femme a été célébrée sur l'ensemble du territoire des États-Unis, le 28 février.

1910 – L'Internationale socialiste réunie à Copenhague a instauré une Journée de la femme, de caractère international, pour rendre hommage au mouvement en faveur des droits des femmes et pour aider à obtenir le suffrage universel des femmes. La proposition a été approuvée à l'unanimité par la conférence qui comprenait plus de 100 femmes venant de 17 pays, dont les trois premières femmes élues au Parlement finlandais. Aucune date précise n'a été fixée pour cette célébration.

1911 – À la suite de la décision prise à Copenhague l'année précédente, la Journée internationale de la femme a été célébrée pour la première fois, le 19 mars, en Allemagne, en Autriche, au Danemark et en Suisse, où plus d'un million de femmes et d'hommes ont assisté à des rassemblements. Outre le droit de voter et d'exercer une fonction publique, elles exigeaient le droit au travail, à la formation professionnelle, et la cessation de la discrimination sur le lieu de travail.

Moins d'une semaine après, le 25 mars, le tragique incendie de l'atelier Triangle à New York a coûté la vie à plus de 140 ouvrières, pour la plupart des immigrantes italiennes et juives. Cet événement a eu une forte influence sur la législation du travail aux États-Unis, et l'on a évoqué les conditions de travail qui avaient amené cette catastrophe au cours des célébrations subséquentes de la Journée internationale de la femme.

1913-1914 – Dans le cadre du mouvement pacifiste qui

fermentait à la veille de la Première Guerre mondiale, les femmes russes ont célébré leur première Journée internationale de la femme le dernier dimanche de février 1913. Dans les autres pays d'Europe, le 8 mars ou à un ou deux jours de cette date, les femmes ont tenu des rassemblements soit pour protester contre la guerre, soit pour exprimer leur solidarité avec leurs soeurs.

1917 – Deux millions de soldats russes ayant été tués pendant la guerre, les femmes russes ont de nouveau choisi le dernier dimanche de février pour faire la grève pour obtenir " du pain et la paix ". Les dirigeants politiques se sont élevés contre la date choisie pour cette grève, mais les femmes ont passé outre. Le reste se trouve dans les livres d'histoire : quatre jours plus tard, le tsar a été obligé d'abdiquer et le gouvernement provisoire a accordé le droit de vote aux femmes. Ce dimanche historique tombait le 23 février dans le calendrier julien qui était alors en usage en Russie, mais le 8 mars dans le calendrier géorgien utilisé ailleurs.

Depuis ces années, la Journée internationale de la femme a pris une nouvelle dimension mondiale dans les pays développés comme dans les pays en développement. Le mouvement féministe en plein essor, qui avait été renforcé par quatre conférences mondiales sur les femmes organisées sous l'égide de l'ONU, a aidé à faire de la célébration de cette Journée le point de ralliement des efforts coordonnés déployés pour exiger la réalisation des droits des femmes et leur participation au processus politique et économique. De plus en plus, la Journée internationale de la femme est le moment idéal pour réfléchir sur les progrès réalisés, demander des changements et célébrer les actes de courage et de détermination de femmes ordinaires qui ont joué un rôle extraordinaire dans l'histoire des droits des femmes.

Source: <http://www.journee-mondiale.com/192/journee-mondiale-de-la-femme.htm>