

# Mon étoile marbré (Épreuve de Cyril Lignac, Le Meilleur pâtissier, les gâteaux marbrés)

Mercredi 12 septembre 2018 notre émission pâtissière préférée , »Le meilleur pâtissier » pour ne pas la citer, recommence pour une septième saison sur M6. Cette première émission portera sur le thème de la rentrée. Cyril Lignac demandera aux candidats d'être créatif en réinterprétant un gâteau bien connu des écoliers : le « gâteau marbré ».

Je vous propose donc aujourd'hui un délicieux gâteau marbré donc vous me donnerez des nouvelles. Ultra, ultra léger, aérien, c'est une tuerie de légèreté et de gourmandise... En plus il est plus beaucoup plus beau qu'un marbré classique et pas difficile à réaliser. Voici donc Mon étoile marbrée!



Mon étoile marbré (Épreuve de Cyril Lignac, Le Meilleur pâtissier, les gâteaux marbrés)

## **Ingrédients pour Mon étoile marbré (gâteau de 16 cm de diamètre dans un moule à manqué démontable)**

- 65 g de farine tamisée
- 5 g de baking powder
- une pincée de sel
- 60 g de beurre
- 3 jaune d'œuf
- 45 g de lait
- 3 blancs d'œuf
- 6 g de cacao en poudre
- 45 g de sucre

# Matériel

- 2 poches à douilles pour plus de facilité à monter le gâteau ou deux cuillères à soupe.
- du papier cuisson
- un moule à manqué démontable. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



PME - Moule à Manqué en Aluminium Anodisé Argenté, 152 mm x 76 mm de Profondeur

# Préparation

- Versez la farine, le sel et la baking powder dans un grand récipient.



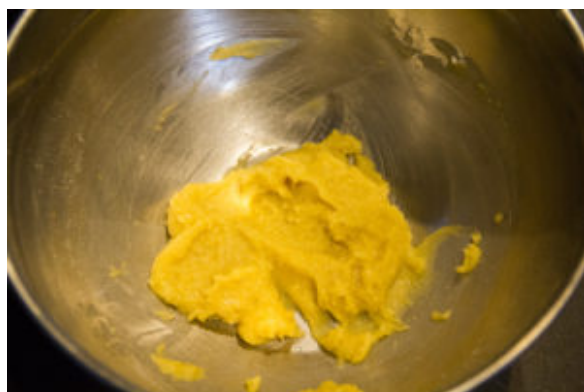
Versez la farine, le sel et la baking powder dans un grand récipient

- Faites fondre le beurre.



Faites fondre le beurre

- Ajoutez le beurre à la farine et mélangez bien.



Ajoutez le beurre à la farine et mélangez bien

- Puis mélangez les jaunes d'œuf avec les 45 g de lait. Et incorporez-les au mélange farine/beurre. Le mélange doit être parfaitement homogène.



Puis mélangez les jaunes d'œuf avec les 45 g de lait. Et incorporez-les au mélange farine/beurre. Le mélange doit être parfaitement homogène

- Montez les blancs en neige avec 45 g de sucre. Attention les blancs doivent avoir la texture d'une mousse à raser et ne doivent pas être cassants.



Montez les blancs en neige au fouet

- Incorporez les blancs en neige délicatement à la pâte.



Incorporez les blancs en neige délicatement à la pâte

- Séparez la pâte en deux. Ajoutez le cacao en poudre à l'une des moitié.



Ajoutez le cacao en poudre à l'une des moitié

- Puis remplissez deux poches à douille avec chacun des mélanges. Si vous n'en avez pas vous utiliserez deux cuillères à soupe ( une pour chaque mélange) pour monter le gâteau.



Puis remplissez deux poches à douille avec chacun des mélanges

- Beurrer votre moule et tapissez le bord de papier cuisson que vous beurrerez également.



Beurrer votre moule et tapissez le bord de papier cuisson que vous beurrerez également

- Puis pochez un rond de pâte au chocolat bien au milieu.



Puis pochez un rond de pâte  
au chocolat bien au milieu

- A partir de maintenant vous allez pocher alternativement un peu de pâte nature puis au chocolat régulièrement mais toujours au centre du pochage précédent. La quantité pochée à chaque fois est d'environ une petite cuillère à soupe.



pocher alternativement un  
peu de pâte nature puis au  
chocolat régulièrement mais  
toujours au centre du  
pochage précédent

- La pâte va s'étaler d'elle-même au fur et à mesure.





La pâte va s'étaler d'elle-même

- Gardez un peu de pâte au chocolat pour surligner trois lignes concentriques et à l'aide d'une pique tracez des lignes en partant du centre vers les bords pour faire une jolie décoration.



Surlignez trois lignes concentriques et à l'aide d'une pique tracez des lignes en partant du centre vers les bords

- Enfournez à **125°** pendant 45 minutes. **Attention:** en fin de cuisson ne sortez pas votre gâteau du four: coupez le thermostat et laissez-le dans le four encore 30 mn. Puis démoulez-le, ôtez le papier cuisson et à l'aide d'une spatule déposez-le sur votre plat de présentation.



Enfournez à 125° pendant 45 minutes.

Et voilà le résultat!



Mon étoile marbré (Épreuve de Cyril Lignac, Le Meilleur pâtissier, les gâteaux marbrés)



Mon étoile marbré (Épreuve de Cyril Lignac, Le Meilleur pâtissier, les gâteaux marbrés)