



Flower Power ! Le combi au goût Mojito !

Claire de 'Poivre & Zeste'



La base: les ingrédients, le cake et le lemon curd

Le thème estival m'a inspirée et j'ai choisi de le respecter dans la forme mais aussi dans le goût !

Pour le goût... le cocktail star de l'été : le Mojito ! Un cake au rhum garni d'un curd citron/citron vert parfumé à la menthe fraîche. Les 3 goûts du cocktail sont bien là et le curd que j'ai choisi de faire assez puissant vient casser le sucre de la déco.

Pour la forme, quand on me dit 'été', je pense : nature, grand air et camping ! Donc le combi symbolise très bien cet état d'esprit propre aux surfeurs (que je ne suis pas) ! Et c'est aussi un vrai rêve de gosse le combi, donc je peux dire que c'est un dessert qui me ressemble 😊

Pour 4 à 6 personnes, il faut :

Pour le cake au rhum :

- 2 oeufs
- 100g de sucre semoule
- 150 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre demi-sel
- rhum (1/2 verre à liqueur)

Pour le curd :

- 1 citron vert + 1 citron jaune (non traités)
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 0,5 gr d'agar agar

Décoration :



- Pâte à sucre ou pâte d'amandes blanche, noire, gris ou argentée et jaune.

La pâte à sucre sera plus facile à travailler, plus lisse et brillante. La pâte d'amandes sera un peu plus cassante et mate mais bien meilleure au goût (à mon avis). Ici j'ai fait un mix des 2, le jaune est en pâte d'amandes.

Préparation du cake:

- Préchauffer le four à 180°
- Blanchir au fouet ou au batteur les œufs avec le sucre semoule
- Ajouter la farine, la levure, et le sucre vanillé ou les graines de la gousse de vanille
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation
- Ajouter le rhum et mélanger
- Verser dans un moule à cake beurré et fariné et cuire 35 minutes à 180°. Démouler et déposer sur une grille pour le refroidir.

Préparation du lemon curd (pendant que le cake refroidit):

- Zester les 2 citrons avec une râpe fine
- Extraire ensuite le jus des 2 citrons
- Chauffer à feu doux le jus de citron avec le sucre et les zestes
- Ajouter les 2 œufs battus et remuer sans arrêt et l'agar agar à feu doux jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
- Passer la préparation au tamis et réserver au frais (la menthe sera ciselée et ajoutée au dernier moment).

Découpe du cake et assemblage

- Au couteau scie (à pain), couper le cake en 2 tronçons, puis régulariser les bords. Superposer les 2 morceaux pour découper la forme du combi en faisant attention à essayer de respecter les proportions d'un combi (longueur/largeur/hauteur)
- Vider un rectangle dans la partie basse du cake (cf photo) pour le remplir de curd (ne pas oublier la menthe ciselée!). On peut aussi légèrement enduire les extérieurs du cake de curd pour que la pâte à sucre adhère mieux.

La décoration et la mise en scène

- Aplatir la pâte à sucre entre 2 feuilles de papier cuisson avec un rouleau à pâtisserie, puis s'aider d'une photo pour fabriquer tous les éléments, en allant plus ou moins dans le détail. Personnellement en ustensiles je ne disposais que d'un opinel bien aiguisé, une planche à découper, un cure-dent en bois (pour faire tenir les rétroviseurs), du papier cuisson, et un rouleau à pâtisserie : c'est tout !
- Il est important d'avoir les mains parfaitement propres avant de travailler la pâte à sucre car n'oublions pas que la finalité c'est de manger le gâteau !!
- Pour une déco 100% comestible (à un cure-dent près... celui qui maintient les rétroviseurs !), j'ai écrasé des palets bretons pour le sable.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr