

GÂTEAU AU MAÏS

DIFFICULTÉ: ●●● Haute
NÉCESSITE DE L'AIDE: ●●● Oui
PORTIONS: 14

INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU :

- 8 épis de maïs doux égrenés
- 1 ¼ tasse de beurre
- ¾ de tasse de fromage frais
- 2 tasses de lait concentré
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 tasses d'œufs

POUR LA POMME DÉSHYDRATÉE :

- 2 pommes vertes
- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de sucre ordinaire
- ¼ tasse de jus de citron
- 1 pincée de sel



POUR LE STREUSEL D'AMANDES (14 portions) :

- ¾ tasse de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ¼ tasse de poudre d'amandes
- ¼ tasse de beurre
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées

POUR LA GLACE À LA VANILLE :

- 3 gousses de vanille
- 3 tasses de lait entier
- ¾ tasse de crème à fouetter
- ½ tasse de lait en poudre
- 1 ½ tasse de sucre raffiné

POUR LA DÉCORATION :

- Une fleur comestible

COMPLÉMENT :

- 2 cuillères à soupe de glycérine
- ½ tasse de fromage frais
- ¾ tasse de lait entier
- ½ tasse de crème à fouetter



PRÉPARATION

63

POUR LE GÂTEAU :

Utiliser un moule carré de 28 x 28 cm, préalablement graissé.
Dans un mixeur, ajouter

- 1 tous les ingrédients jusqu'à ce que tout soit parfaitement mélangé.
- 2 Verser dans le moule et cuire au four à 180°C pendant 50 minutes.

POUR LA POMME DÉSHYDRATÉE :

- 1 Enlever le cœur des pommes et les couper en tranches très fines.
- 2 Mélanger les liquides avec le sucre et ajouter les pommes. Laisser reposer pendant 5 minutes.
- 3 Egoutter les pommes et les étaler sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 60°C pendant 4 heures.

POUR LE STREUSEL :

- 1 Couper le beurre en cubes et réfrigérer. Mélanger tous les ingrédients secs au beurre à l'aide d'un mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
- 2 Réfrigérer 20 minutes et étaler sur une plaque à pâtisserie.
- 3 Cuire au four à 185°C pendant 10 minutes.

POUR LA GLACE À LA VANILLE :

- 1 Dans une casserole, mettre le lait, la crème, le lait en poudre, le sucre et les gousses de vanille, porter à 85°C.
- 2 Laisser refroidir.
- 3 Mélanger tous les ingrédients du complément avec le mélange de l'étape 1.
- 4 Verser dans un récipient et congeler à -22°C.



Assemblage

- 1 Placer le streusel en forme de chemin sur une assiette allongée.
- 2 Placer la galette de maïs à l'une des extrémités.
- 3 Sur le streusel, ajouter une boule de glace.
- 4 Décorer avec la fleur.

