

Metrowiec

Ingrédients :

- 4 œufs
- 180 g de sucre semoule
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure alsacienne
- 1 paquet de sucre vanillé
- huile



Préparation :

- Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- Monter les blancs en neige en ajoutant un peu de sel (manuellement ou avec robot pâtissier). Réserver dans un récipient.
- Battre les jaunes d'œufs et ajouter 8 cuillerées d'eau bouillante progressivement et 8 cuillerées d'huile de tournesol.
- Mettre la farine dans le bol, mélanger, puis rajouter les blancs en neige et mélanger le tout.
- Transvaser dans le moule à cuire.
- Cuire 45 minutes four à 165°.

Variante avec crème au chocolat

Ingrédients pour la crème:

- 250 g de beurre - 2 œufs - 250 g de sucre semoule - 30 g de cacao noir - 2 cuillerées d'eau bouillante.

Préparation

- Mélanger le sucre et les œufs entiers jusqu'à blanchissement et les chauffer au bain marie jusqu'à épaississement puis laisser refroidir et réserver.
- Dans un saladier délayer le cacao dans 2 cuillerées d'eau chaude, mettre le beurre ramolli. Mélanger progressivement les deux préparations.
- **Dressage**
- Il faut 2 gâteaux metrowiec, l'un nature et l'autre chocolaté .
- Couper chaque gâteau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ, les arroser légèrement d'un extrait de café.
- Les recouvrir d'une fine couche de gelée de framboise ou autre.
- Puis de la crème au chocolat .
- Reconstituer le gâteau metrowiec en alternant les tranches comme sur la photo.
- Le napper avec le reste de crème au chocolat et décorer avec des brisures de chocolat .
- Le servir en tranches coupées en biais.