GÂTEAU CUBE A LA PÂTE D'AMANDE

Un dessert délicieux qui rappelle les petits gâteaux que l'on connaît comme la figue, le cochon ou encore la pomme de terre du boulanger. Ces gâteaux-là sont sans gluten, sans beurre, pas trop sucrés afin un IG abaissé, tout ce qu'il faut pour en profiter en temps voulu sans culpabiliser...

BISCUIT SOUPLE
2 oeufs
40 gr sucre fleur de coco
50 gr farine de riz
1 càs psyllium
1 pincée sel
CRÈME PÂTISSIÈRE
1 jaune d'oeuf
125 ml lait végétal
20 gr sucre
10 gr fécule ou maïzena
ENROBAGE ET MODELAGE
1 bloc pâte d'amande
1 càs sucre glace

40 minutes
15 minutes (10 + 5)
10 gâteaux

BISCUIT SOUPLE

1. Avant tout, préchauffer le four à 180°C. Mélanger le sucre et jaunes d'oeuf au fouet

2. Ajouter le psyllium

3. Mélange délicat et alternatif entre la pâte sucrée et farine d'une part, puis avec le blanc d'oeuf en neige d'autre part

4. Mélanger en enroulant la farine

5. De même avec l'œuf en neige et ainsi de suite jusqu'à une texture et couleur homogène

6. Étaler sur du papier cuisson sur la plaque du four

7. Enfourner 10 minutes, puis découper en carrés après avoir décollé le biscuit

8. Rassembler des tas de biscuits 3 par 3

CRÈME PÂTISSIÈRE

9. Mettre le lait végétal à chauffer dans une casserole

10. Mélanger jaune d'oeuf et sucres au fouet

11. Ajouter à ce mélange la maïzena, bien remuer

12. Ajouter le lait chaud petit à petit tout en mélangeant de façon a obtenir un liquide jaune

13. Verser le liquide à nouveau dans la casserole et le mettre à chauffer sans cesser de remuer afin qu'il n'accroche pas au fond

14. Au bout de 3-5 minutes, la crème épaissit dès que des bulles apparaissent en surface, sortir du feu

15. Verser la crème dans un récipient à fond plat et recouvrir de film pour éviter le dessèchement en surface, laisser refroidir quelques minutes au congélateur

PÂTE D'AMANDE

16. Faire des serpents avec la pâte d'amande et les enrouler pour former un gros serpent

17. Couper le serpent en 10 tronçons égaux et faire des serpents plus petits avec les morceaux. La longueur des serpents représente 6 fois la longueur d'un carré de biscuit (car il faudra recouvrir les 6 faces du gâteau cube)

18. Recouvrir un petit serpent avec du film et l'aplatir en couche très fine (1 millimètre) avec un rouleau à pâtisser dans le sens de la largeur

19. Déposer chaque tranche de pâte d'amande sur du film et intercaler avec un morceau de film pour éviter que les plaques collent entre elles

GARNITURE ET FINITION

20. Récupérer la crème pâtissière refroidie et recouvrir à la cuillère 2 morceaux de biscuits (carrés) avec un peu de crème pâtissière

21. Poser un carré tartiné sur l'autre carré tartiné, puis recouvrir avec un biscuit non tartiné

22. Déposer le biscuit garni de crème sur une tranche de pâte d'amande mais loin du bord, de manière à ce qu'il soit recouvert en rabattant le bord.

23. Couper le reste de pâte d'amande et le diviser en 2

24. Coller chaque morceau sur les côtés non recouverts

25. On obtient un pseudo cube, l'opération est délicate et on s'améliore au fil des gâteaux

26. Déposer les cubes formés sur une assiette saupoudrée de sucre glace pour qu'ils ne collent pas et saupoudrer un peu de sucre glace par dessus - conserver au réfrigérateur

27. L'intérieur est moelleux et frais, pas trop sucré. L'extérieur est tendre et fondant. Un vrai délice !