

GÂTEAU FRIGIDAIRE ÉLIANNE AU CAFÉ ET RHUM

Recette pour 8 personnes

Ingrédients 1 boîte de 400 g biscuit Graham
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter 35%
1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
1 c. à soupe de rhum brun ou essence de rhum
1/4 de tasse (65 ml) d'eau chaude
1 c. à soupe de café instant

Méthode

Dans un bol, verser l'eau chaude sur le café instant.

Dans un bol, fouetter la crème 35% jusqu'à l'obtention de pics fermes en y ajoutant le sucre en poudre lorsqu'elle commence à épaissir.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner le fond d'un moule carré de la préparation à café.

Tapisser le fond de biscuits Graham et badigeonner de café

Étendre de crème fouetter sur les biscuits et alterner biscuits, café et crème fouetter. Recommencer de nouveau et terminer avec la crème fouetter.

Réfrigérer au moins 24 heures.

Dressage

Découper un beau carré du gâteau, déposer sur une assiette ayant un coulis de fraises et de chocolat. Déposer sur le gâteau 1 c. thé de garniture aux cerises et décorer avec une feuille de menthe fraîche, une framboise et une mûre.



Recette réalisée par M. Denis Dupont de IGA boucherie Chouinard et fils

Chef C. Croze