Fiche technique TOP CHEF

Grand vizir d'épinards

Durée totale : 1h50

temps de préparation : 1h | temps de cuisson : 20 min | temps de repos : 30 min

Ingrédients et quantités

Remarques

- 4 œufs
- 1 verre de sucre en poudre
- 1/2 verre de thé d'épinards frais
- 1/2 verre de thé d'eau chaude
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- Huile de noisette
- 1 verre + une cuillère à soupe bien remplie de farine
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de crème fouettée
- 1 verre de lait froid
- Noix de coco
- 1 pot de speculoos à tartiner
- Liqueur de noix de coco

Matériels

- 2 grands bols
- 3 verres
- 1 cuillère en bois
- 2 cuillères à soupe
- 2 feuilles de papier cuisson
- 2 assiettes
- batteur
- mixeur
- 1 tôle à patisserie
-
-
-

Vocabulaire, budget & petites histoires

.....

.....

.....

Technique

1. Casser les jaunes d'œufs dans un bol et les blancs dans un autre.
2. Mélanger un peu le jaune d'œuf puis ajouter le sucre en poudre puis battre jusqu'à ce que ce soit de la crème.
3. Faire revenir au préalable les épinards avec de l'huile de noisette puis les mixer avec un peu d'eau chaude.

4. Après avoir mixé les épinards, mettre cette purée dans le mélange.
5. Mélanger doucement le tout puis ajouter la farine, le sachet de levure et le sachet de sucre vanillé puis battre le tout.
6.Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs puis battre le tout jusqu'à ce que ce soit du blanc en neige.
7. Une fois le blanc d'œuf monté en neige, prendre une cuillère en bois et l'ajouter à la pâte puis mélanger le tout doucement avec la cuillère en bois.
8. Ajouter 2 gouttes de liqueur de noix de coco puis continuer à mélanger .
9.Mettre le tout au four à 180° pendant 20min.
10. Pendant ce temps, prendre un bol, mettre le paquet de crème fouettée et 1 verre de lait froid puis battre jusqu'à ce que cela prenne la forme d'une crème.
11. Ajouter 2 cuillères de spéculoos et battre à nouveau, puis mettre au réfrigérateur.
12. Une fois cuit, laisser refroidir le cake maximum 30min.
13. Une fois refroidi, couper le cake en bandes de 4cm, puis couper les bandes en deux.
14. Sortir la crème du réfrigérateur et l'étaler sur les bandes.
15. Séparer toutes les bandes puis les enrouler une par une.
16. Après avoir enroulé toutes les bandes, prendre une assiette et y mettre de la noix de coco.
17. Prendre un cake et plonger les 2 côtés dans la noix de coco. Recommencer de cette façon pour tous les cakes.
18. Pour la décoration, prendre un bout de papier cuisson et faire des formes en chocolat. Mettre ces formes au frigo.
19. Mettre les cakes dans une assiette et disposer les formes en chocolat sur les cakes.
20. Mettre le tout au réfrigérateur (si vous voulez le déguster le lendemain), sinon vous pouvez le déguster après avoir fini.

Bon Appétit

Source : illustrations , site : 123.rf.