

Layer cake figue & châtaigne

Pour les génoises :

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 135 ml de lait
- 100 g de farine de châtaigne
- 110 g de farine de blé
- 2 c.c. et demie de levure chimique

Pour la crème au mascarpone :

- 200 ml de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 1 c.s. de sucre vanillé

Pour la compotée de figues :

- 500 g de figues violettes
- 1 c.s. de sirop d'érable
ou de la confiture de figues

Pour la sauce au caramel :

- 100 g de sucre
- 2 c.s. d'eau
- 50 g de beurre demi-sel
- 5 cl de crème liquide entière



Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et chemisez avec du papier sulfurisé deux moules à génoises d'environ 15 cm de diamètre et assez hauts. Fouettez les œufs et le sucre pendant 5 à 10 minutes au-dessus d'un bain-marie à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le volume ait triplé et que la consistance du mélange soit épaisse. Chauffez le lait et ajoutez-le au mélange en continuant de battre.

Dans un autre bol, mélangez les farines et la levure. Tamisez-les au-dessus du mélange œufs-sucre-lait et mélangez à l'aide d'une spatule en faisant des gestes amples. Répartissez la pâte de manière équitable dans les deux moules. Faites cuire pendant environ 25 min, en vérifiant la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler sur une grille.

Il est possible de préparer les génoises à l'avance et de les congeler. La congélation permet de les découper plus facilement, sans qu'elles ne s'émiettent trop.

Lavez les figues et coupez-les grossièrement. Faites-les compoter à feu doux avec le sirop d'érable pendant une vingtaine de minutes, en remuant régulièrement. Réservez dans un bol et conservez au réfrigérateur. Pour le caramel, faites fondre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais, sur feu assez vif. Surveillez bien le mélange, et quand il commence à prendre une jolie couleur caramel, baissez le feu et ajoutez le beurre en petits morceaux. Mélangez sur feu doux et ajoutez la crème liquide. Continuez de remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis laissez refroidir complètement.

Battez la crème liquide très froide (passez-la au congélateur quelques minutes auparavant) avec le mascarpone. Quand la consistance se rapproche d'une chantilly, ajoutez le sucre et continuez de battre jusqu'à ce que la crème soit très serrée. Conservez au réfrigérateur.

Pour l'assemblage, il est important que tous les éléments du gâteau soient bien froids. Il est même possible de procéder en plusieurs étapes et de placer le gâteau quelques minutes au congélateur en cours de montage. Découpez chaque génoise en deux. Posez une première couche de génoise sur le plat de service. Ajoutez une couche pas trop épaisse de crème au mascarpone, en laissant un bon centimètre de marge autour du bord, pour que la garniture ne déborde pas sur les côtés. Ajoutez un peu de compotée de figues. Posez la deuxième génoise sans trop appuyer. Recommencez les opérations jusqu'à avoir posé la dernière génoise. A ce stade, je vous conseille de placer le gâteau au congélateur pendant une dizaine de minutes.

A l'aide d'une spatule, recouvrez le gâteau de crème sur le dessus et sur les côtés. Lissez de manière à laisser apparaître les génoises en transparence, pour un effet « naked cake ». Réfrigérez. Au moment du service, versez la crème au caramel sur le dessus du gâteau et laissez-la couler sur les côtés. Lissez légèrement le dessus et décorez avec des fruits. C'est prêt !

