

Khek au gingembre confit, chantilly & litchi

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert moelleux et croquant aux saveurs d'Orient.

Une technique simple qui va en ravir plus d'un!

L'astuce du chef

Vous pouvez changer à votre guise les fruits qui accompagneront ce dessert suivant les saisons.

Ingrédients

Khek au gingembre

- 1 Tasse(s) Yogourt grec nature 0%
- 4 Unité(s) Oeuf
- 2 Tasse(s) Sucre
- 1 Tasse(s) Huile de canola
- 3 Tasse(s) Farine de blé entier
- 2 Cuil. à soupe Poudre à pâte
- 0.50 Tasse(s) Gingembre confit

Garniture

- 1 Boite(s) Litchi

Chantilly Vanille

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

Temps de préparation **50.00 mins**

Préchauffez votre Four à 380.00 F°

Khek au gingembre

Beurrez et sucrez votre moule à cake (chemiser est le terme technique).

Dans l'ordre indiqué, versez tous les ingrédients dans un bol (sauf la poudre à pâte), mélangez à l'aide de votre fouet.

Ajoutez la poudre à pâte, finissez de mélanger. Remplissez un moule à cake à moitié, laissez reposer

5 minutes, puis placez-le dans le four pour 35 à 40 minutes environ.

Piquez votre cake avec une lame de couteau, elle doit ressortir propre. Portez la lame à votre lèvre inférieure : au contact, elle doit être chaude pour confirmer la cuisson du cake. Sinon laissez-le encore deux minutes puis répéter l'opération.

Chantilly Vanille

Dans un bol bien froid avec votre crème bien froide, ajoutez votre sucre à glace, la gousse de vanille bien grattée et fouettez énergiquement d'un geste ample et régulier.

Lorsque votre chantilly présente une belle tenue, bien ferme, placez-la dans le frigo. Idéalement, utilisez une cuillère à soupe pour réaliser de belles quenelles, ou bien une poche à pâtisserie avec une douille cannelée.

Au moment de la finition, ajoutez les zestes de lime.

Montage

Dans une assiette plate, déposez une tranche du gâteau au yogourt, dessus déposez des morceaux de litchi sur toute la surface.

Déposez joliment la chantilly sur l'ensemble, finalisez avec des zestes de lime sur toute la surface de l'assiette.

Bon appétit!