

Angel cakes rhubarbe et fraise



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette d'angel cakes ! La dernière fois que je vous en avais proposé ils alliaient la vanille et la poire, c'était pour moi une première ! Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette d'angel cakes toujours fruité à la rhubarbe et à la fraise, très estivale, très gourmand, j'ai adoré ! Les gâteaux sont toujours aussi moelleux, légers, aériens. Une garniture fruitée, gourmande avec le mariage parfait fraise-rhubarbe. Et enfin le tout surmonté d'une chantilly toute légère qui apporte sa douceur.

Pour environ 10 angel cakes

Ingrédients:

Pour les angel cakes:

35g d'huile neutre

60g de lait

90g de farine

1 pincée de sel

1c. à café de levure chimique

6 blancs d'oeufs

90g de sucre

2 pointes de couteau de colorant alimentaire en poudre rouge fraise

Pour la compotée fraises-rhubarbes:

30g de sucre

150g de fraises

150g de rhubarbe

2g d'agar-agar

Pour la chantilly:

15cl de crème fleurette

15g de sucre glace

Préparation:

Préparez les angel cakes:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Mélangez l'huile et le lait, puis ajoutez-y la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas trop. Incorporez un quart des blancs au mélange précédent en remuant bien, puis ajoutez le reste délicatement. Ajoutez le colorant alimentaire et mélangez bien pour avoir une préparation bien homogène.

Versez la pâte dans des moules à cercler individuels (j'ai utilisé des moules à muffins) déposés sur une plaque de cuisson et enfournez pour 25min.

Préparez la compotée fraises-rhubarbe:

Pendant ce temps, lavez les fraises. Réservez-en 5 et équeutez le reste. Coupez-les en morceaux.

Lavez la rhubarbe et coupez-la en tronçons d'environ 1cm-1,5cm.

Mettez les fraises et la rhubarbe dans une casserole avec le sucre et faites cuire jusqu'à ce que le tout compote. Ajoutez l'agar-agar tout en mélangeant bien. Laissez cuire encore 2-3min.

Retirez du feu et réservez.

Sortez les gâteaux du four et laissez-les refroidir avant de les démouler délicatement. Laissez-les refroidir complètement sur une grille.

Creusez le milieu des angel cakes à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé et garnissez-les d'1c. à café de compotée de fraises-rhubarbe.

Préparez la chantilly:

Montez la crème entière bien froide en chantilly bien ferme avec le sucre glace. Lorsqu'elle est bien ferme déposez une belle c. à soupe sur les angel cakes, décorez d'une demi-fraise. Servez aussitôt ou réservez au frais. Dégustez avec le reste chantilly.