# Mon cœur à partager

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

# Mon cœur à partager

**RECETTE PAS À PAS**

## 1 (BASE DU GÂTEAU)

**INGRÉDIENTS**

- 400 g d'œufs
- 200 g sucre
- 100 g de sucre de violette
- 330 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 270 g d'huile d'amande
- 50 g de morceaux secs de fraises
- 100 g de gouttes de chocolat blanc belge
- 100 g de g g g de de chocolat au lait belge

**PRÉPARATION**

1. Mélangez l'œuf et les sucres pour faire fondre le sucre.
2. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger lentement.
3. Versez de l'huile pour finir la base, et mélangez avec des gouttes de chocolat belge et de la fraise sèche.
4. Versez les ¾ de la couronne avec un moule en silicone découpé à chaud, et faites cuire environ 1h à 170°C.

# 2 (ENROBÉS DE ROUGE)

**INGRÉDIENTS**

- 100 g de beurre de cacao désodorisé
- 100 g d'huile d'amande
- 1000 g de chocolat blanc belge Obsession 30
- Colorant alimentaire rouge SQ pour le chocolat
- 60 g de morceaux secs de fraises
- SQ Boucles de fraises
- SQ Crispy Crunchies

**PRÉPARATION**

1. Faire fondre le beurre de cacao désodorisé et ajouter de l'huile.
2. En même temps, faites fondre le chocolat et mélangez-le avec l'huile et le beurre de cacao désodorisé.
3. Ajouter la couleur rouge et mélanger.
4. Mélangez avec les morceaux de fraises sèches et utilisez entre 35 et 40°C en fonction de la température du gâteau.

# 3 (CONFITURE DE FRAISES)

**INGRÉDIENTS**

- 45 g de vinaigre balsamique
- 30 g d'eau
- 100 g sucre
- 40 g de masse de gélatine (1/5)
- 1300 g de fraises fraîches en cubes
- 100 g de miel
- 0,1 g de poivre noir
- 3 g de carraghénane iota
- 220 g de gelée balsamique en cubes (voir ci-dessus)

**PRÉPARATION**

1. Réchauffez le vinaigre avec l'eau et le sucre, et ajoutez la gélatine.
2. Verser approximativement 1 cm et laisser prendre au réfrigérateur.
3. Découpez des cubes lorsqu'il est complètement pris.
4. Mélangez des cubes de fraise fraîche avec du miel et du poivre, et laissez reposer un peu au réfrigérateur.
5. Mélangez avec la carraghénine et ajoutez des cubes de gelée balsamique.

# ASSEMBLAGE

**PRÉPARATION**

- Laissez refroidir le gâteau, vous pouvez même le congeler pour qu'il soit plus "propre" lorsque vous le démoulez.
- Recouvrez le gâteau avec le revêtement rouge, et décorez directement avec quelques boucles de fraises et quelques Crispy Crunchies.
- Servir avec de la marmelade sur le côté à étaler sur les tranches.