



GÉNOISE DIPLOMATE AUX CANNEBERGES

GÉNOISE

125 g de farine

125 g de sucre

4 œufs

60 g de beurre

CANNEBERGES

500 g canneberges

200 g de sucre

1 litre d'eau

CRÈME PATISSIÈRE

½ litre de lait

3 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

50 g de farine

½ gousse de vanille

Génoise : Émulsionner œufs et sucre batteur. Ajouter farine en pluie en soulevant l'appareil (œuf sucré), finir avec le beurre fondu et tiède. Cuire au four dans un moule rond fariné et beurré à 150° - 160°C, 25 min.

Crème pâtisseries : Mélanger œufs, sucre et farine en fouettant bien. Chauffer le lait et verser le bouillant sur le 1^{er} mélange. Remettre sur le feu et laisser cuire 2 à 3 min. en remuant. Laisser refroidir.

Canneberges : Mettre canneberges, sucre et eau dans une casserole. Faire éclater sur le feu et laisser réduire.

Couper la génoise en 3 tranches égales. Imbiber la première tranche d'alcool (Grand Marinier, Sortilège). Étendre une partie de crème pâtissière, une partie de canneberges. Mettre la deuxième tranche de génoise, imbiber et étaler le reste: pâtissière et canneberges. Couvrir de la dernière génoise. Laisser prendre au frigo 12 heures. Finir la décoration avec la crème fouettée et feuilles de menthe. On peut ajouter d'autres fruits aux canneberges.