



**Gâteau chouchou au Kiri[®]
et caramel beurre salé**
par Emeline - Saveur Vanille

LES RECETTES GOURMANDES

Gâteau chouchou au Kiri® et caramel beurre salé par Emeline - Saveur Vanille



FACILE



PRÉPARATION
0 h 45



CUISSON
1 h 30

POUR
4 PERS.

“La cuisine d’émotion, zot i connaît ?

Le Kiri i fait remonte mon band souvenirs, souvenir du pain tartiné au Kiri dans la cour de récréation. Et le chouchou emblème de l’Est de la Réunion, souvenirs de mon pèï. Alors pourquoi ne pas associer les deux pour un gâteau d’exception et charger en émotions ? La cuisine i fait remonte courant mon band souvenir, pas zot ?”



Étape 1 : Gâteau chouchou

Dans une marmite, ajoutez de l'eau et faire bouillir le chouchou 45mn à 1h.

Après ce temps de cuisson, retirez la peau du chouchou. Écrasez le chouchou à l'aide d'une fourchette (vous pouvez laisser des morceaux), gardez l'eau que le chouchou à dégorgé.

Faites fondre le beurre au micro-onde.

Ajoutez le sucre, la farine, la levure, le beurre et les 10ml de rhum géranium.

Faites cuire 30 minutes à 180 degrés.

Étape 2 : Cheese

Pendant ce temps, préparez la crème de cheese.

Dans un récipient, ajoutez le Kiri et la crème fraîche, fouettez et intégrez les œufs, le sucre et la fécule de manioc. Fouettez de nouveau.

Au bout de 30 minutes, retirez le gâteau chouchou du four et ajoutez la crème de cheese et laissez cuire encore 30 minutes.

Laissez refroidir le cheese cake au frigo pendant 2h.

Étape 3 : Caramel au beurre salé

Dans une casserole, ajoutez le sucre et le faire fondre. Réchauffez préalablement la crème (cela évite le choc thermique) et incorporez-là dans la casserole avec le sucre. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Retirez du feu et ajoutez le beurre demi-sel.

Filtrez le caramel et réservez la préparation.

INGRÉDIENTS

Gâteau chouchou

450 g de chouchou
70g de sucre
120g de farine
1/2 sachet de levure
40g de beurre
10ml de rhum géranium

Cheese

300g de Kiri à tartiner
100g de crème fraîche épaisse 30%
2 oeufs
70g de sucre
1 CAC de fécule de manioc

Caramel au beurre salé

100g de sucre
50g de crème liquide
40g de beurre demi-sel



Une fois le gâteau refroidi, découpez-le en part et ajoutez le caramel fondant sur le dessus. Bon appétit !