

Gâteau brioché à la crème et aux framboises (vegan)

Le mois dernier, j'ai eu la chance d'avoir ma maman à dîner pour son anniversaire. Je dis "la chance" parce que 800 kilomètres nous séparent au quotidien, ma maman et moi. C'est pourquoi j'ai pris encore plus de plaisir à lui préparer un repas que je savais qu'elle apprécierait, avec un risotto au panais et aux oignons confits, et un dessert dont elle raffole : un gâteau brioché à la crème et aux framboises, façon tropézienne.



Déjeuner chez Be 0, à Marseille

En vrai, je voulais réaliser une tropézienne végétalienne. Mais bon, voilà, la brioche et moi, ça fait deux (j'ai un mal fou avec les pâtes levées !)... Je n'ai pas mis mon projet de côté pour autant et je me suis lancée, avec joie et amour. Et

le résultat a fait son petit effet... si bien que j'ai souhaité partager ma recette avec vous, ici même ! Ma brioche n'est pas sans gluten, cela aurait été bien plus compliqué sinon et j'avais un dessert à assurer avec des invités à nourrir. Mais je l'ai trouvée parfaitement digeste. Mon astuce pour alléger mon gâteau ? J'ai glissé ma crème à l'intérieur de ma brioche, en ôtant des morceaux de mie, pour que le côté crémeux soit bien présent en bouche.

D'ailleurs, parlons-en de ma crème. Le temps m'était compté et c'est pourquoi je me suis amusée à employer un dessert à la vanille végétalien que j'apprécie beaucoup, le [Dessert au riz Vanille](#) de la marque bio Sojade, auquel j'ai ajouté un peu de féculé et d'agar-agar, pour la tenue. Vous pouvez également opter pour un dessert au soja à la vanille, au café, praliné... La marque propose également des alternatives intéressantes à base de chanvre (mais j'ai plus de mal avec le chanvre) ou d'avoine. Et si vous voulez réaliser votre crème pâtissière vous-même, [j'ai une recette pour vous](#).



Gâteau brioché à la crème et aux framboises, façon tropézienne

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la brioche :

- 120 ml de lait végétal au choix
- 1 sachet (soit 9 g) de levure de boulanger déshydratée
- 4 c. à soupe de sucre blond ou complet
- 300 g de farine de blé T65
- 1 belle pincée de sel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (ou, à défaut, de tournesol)
- 3 c. à soupe de crème végétale au choix

Pour la crème :

- 530 g de [Dessert au riz Vanille Sojade](#)
- 2 gouttes d'extrait de vanille
- 1 petite c. à café d'agar-agar
- 2 c. à soupe de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 125 g (soit une barquette) de framboises

Déroulement de la recette :

1. *Préparer la brioche* : faire tiédir le lait et le mélanger à la levure ainsi qu'à 1 c. à soupe de sucre. Laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.
2. Dans un saladier, combiner la farine, le sel et le sucre restant.
3. Faire un puits et verser la préparation liquide ainsi que l'huile d'olive et 2 c. à soupe de crème, avant de bien mélanger à la cuillère en bois.
4. Décoller la pâte des parois du saladier, couvrir avec un torchon humide et laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 2 heures au moins. Personnellement, j'allume mon four à 50° (th. 1/2) pendant 5 minutes, je l'éteins et j'y place mon saladier

toute une nuit, pour maximiser mes chances de pousse !
;-)

5. Déposer la pâte délicatement sur une feuille de papier cuisson, en veillant à lui donner une forme bien ronde.
6. Placer la feuille de papier cuisson avec la brioche dans votre four éteint et laisser reposer 30 minutes, au chaud.
7. Verser un peu d'eau dans une lèchefrite et la déposer dans votre four.
8. Badigeonner la brioche avec la crème restante.
9. Faire cuire la brioche 10 minutes à 180° (th.6) puis 10 minutes à 160° (th.5/6).
10. Bien laisser refroidir avant de manipuler.
11. *Préparer la crème* : verser la crème à la vanille dans une petite casserole et ajouter l'extrait de vanille, l'agar-agar ainsi que la féculé.
12. Sans cesser de mélanger au fouet (c'est important, au risque de brûler la préparation !), faire chauffer à feu doux jusqu'à ébullition.
13. Couper le feu et verser la crème dans un bol.
14. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur 4 heures au moins, afin que la crème prenne.
15. *Assembler le gâteau* : découper la brioche en 2, dans sa largeur et en son milieu, de sorte à obtenir à obtenir deux disques. Ôter l'excédent de mie à l'aide d'un couteau et creuser au besoin la brioche, afin de pouvoir la garnir généreusement de crème.
16. Répartir la crème ainsi que les framboises.
17. Servir de suite ou réserver au réfrigérateur.

Note : La recette peut paraître longue mais c'est parce que j'ai pris soin de la détailler.

Variantes : Parfumez votre crème à la fleur d'oranger, optez pour des fraises ou d'autres fruits rouges.

Conservation : Ce dessert se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur. Il ne se congèle pas.

[themoneytizer id=13364-16]