

# Comment réussir un gâteau en forme de ballon de foot

L'Euro 2008 est le sujet de prédilection du moment. Grâce à notre recette pas à pas, vous pourrez même surprendre les fans de votre entourage en leur préparant un gâteau en forme de ballon de foot.



**1** Pâte: battre le beurre en pommade. Y ajouter le sucre et le sel en remuant. Toujours en remuant, incorporer les œufs jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le zeste de citron. Mélanger la farine, le Paidol et la poudre à lever, tamiser sur l'appareil et remuer. Incorporer délicatement les framboises.

**2** Verser la pâte dans le bol beurré et fariné. Poser sur une plaque et cuire 60 à 90 min (en fonction des propriétés thermiques du plat) dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Vers la fin de la cuisson, couvrir avec du papier sulfurisé.

**3** Laisser le gâteau refroidir légèrement dans le bol, puis le piquer abondamment avec une brochette en bois. Préparer le sirop de trempage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron. Verser lentement sur le gâteau et laisser absorber tout le liquide. Retourner ensuite le gâteau sur une grille et le laisser refroidir.

**4** Découper une bande de carton de 21 x 5 cm. L'inciser légèrement tous les 3 cm avec un couteau pointu.

**5** Plier sur les marques de façon à créer un hexagone. Agraffer les deux extrémités.

**6** Couverture: fouetter la crème 30 secondes. Incorporer le sucre glace, le sucre vanillé et le stabilisant, fouetter jusqu'à consistance ferme.

**7** Déposer le gâteau sur une grille, côté bombé vers le haut. L'enduire uniformément de crème avec une spatule.

**8** Tremper le chablon de carton dans la poudre de cacao et le presser légèrement sur la crème, de manière à créer un motif de ballon de football.

**9** Presser le massépain par portions à l'aide d'un presse-ail. Couper le «gazon» à l'aide d'un couteau. Disposer autour du gâteau, dans un plat.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs Suisses de Lait PSL  
Rédaction LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Berne 6  
Téléphone 031 359 57 59  
conseilsrecettes@lemenu.ch

# Gâteau «ballon de foot»

préparation: env. 1h15

cuisson: 1h–1h30

1 bol allant au four, en métal ou en verre, de 2 l de contenance environ

Papier sulfurisé / 1 carton (A4)

Agrafeuse / Presse-ail

beurre et farine pour le plat

pâte:

250 g	de beurre, en pommade
250 g	de sucre
1 pte	de couteau de sel
5	oeufs
2	citrons, zestes râpés
150 g	de farine
100 g	de Paidol
2 cc	de poudre à lever
250 g	de framboises

sirop de trempage:

2	citrons, jus
75 g	de sucre glace

couverture:

3,6 dl	de crème entière
1 cs	de sucre glace
1 sachet	de sucre vanillé
2 sachets	de stabilisant (gélifiant) pour crème fouettée
3 cs	de poudre de cacao
140 g	de massepain vert

NOTE

■ Le Paidol est en vente dans les magasins de produits diététiques et les grandes surfaces. Vous trouverez des informations détaillées sur ce produit dans le forum des lecteurs, à la page 87.



## VARIANTES

### Cake avec glaçage au citron

**1** Verser la pâte dans un moule à cake de 28–30 cm de longueur, beurré et fariné.

**2** Cuire 50–60 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

**3** Laisser refroidir légèrement dans le moule, démouler sur une grille et laisser refroidir.

**4** Glaçage: mélanger soigneusement 150 g de sucre glace et 2–3 cs de jus de citron, en napper le cake.

**5** Coller des ballons en massepain sur le glaçage encore humide.

### Variante de déco: drapeau national

Rouleaux de massepain de diverses couleurs, rouge, blanc et vert, par ex.

**1** Confectionner avec du carton un chablon hexagonal (cf. recette de base).

**2** Abaisser le massepain à env. 2 mm d'épaisseur sur un peu de sucre glace.

**3** Drapeau suisse: découper un hexagone en massepain rouge et une croix suisse en massepain blanc. Humecter légèrement la base rouge et déposer la croix au centre.

**4** Drapeau italien: découper un hexagone en massepain vert. Ajouter une bande blanche au centre et une bande rouge à droite.

**5** Drapeau français: teindre du massepain blanc en bleu avec du colorant alimentaire. Découper un hexagone en massepain bleu, ajouter une bande blanche au milieu et une bande rouge à droite.

**6** Après le point 5 de la recette originale, appliquer le drapeau de son choix sur le ballon de foot.