

Kirsch-Streuselkuchen mit Vanillecreme

Gâteau de Streusel aux cerises acides et crème à la vanille

Le streusel est une pâte à gâteaux friable comme une pâte sablée (à la différence du *crumble* qui sert de couverture à une préparation à base de fruits cuits). C'est un classique de la pâtisserie Allemande avec ses nombreuses variantes qui me rappelle les gâteaux de mon enfance. Cette recette est simple à réaliser, riche en saveur et facile à transformer à votre goût.

- Un moule à charnière de 24 cm de diamètre.
- 350 g de cerises acides en bocal (spécialité Allemande, ne prenez pas de cerises de type bigarreau car trop douces), ou d'autres fruits un peu acide mais peu juteux (pomme acidulée, pâte de pavot et poire [voir photo], rhubarbe, prune quetsche, mirabelle, gelée de fruits rouges...).

Pâte à Streusel :

- 300 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 10 g de levure chimique (1 paquet) ou 40 g d'amande en poudre,
- 100 g de sucre de canne blond en semoule,
- ½ cuillère à café (2 g) vanille en poudre ou un zeste d'agrumes ou 2 g d'épice moulue (cannelle, girofle, badiane, vanille en poudre...) ou 18 g de cacao,
- 1 œuf moyen (environ 55 g avec sa coquille),
- 150 g de beurre mou.

Crème :

À préparer au moins ½ journée à l'avance. Soit vous réalisez une crème pâtissière, le meilleur choix en terme de goût, soit une crème à base d'amidon de maïs facile à aromatiser, soit une pâte de pavot. On peut s'inspirer de la crème du gâteau de fromage blanc ou à entremet selon les fruits et la texture choisis.

- Crème pâtissière :
 - 250 ml de lait, 2 jaunes d'œufs moyens (40 g), 40 g de sucre de canne blond en semoule, 12 g de farine de blé, 12 g de maïzena, ajout possible de 1 cuillère à café (4 g) de vanille en poudre (ou les grains d'une gousse de vanille; pas d'extrait liquide qui ne résiste pas à la cuisson) et/ou 10 ml de rhum, ou 15 ml soit 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger.
 - Dans un bol, mélangez au fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent (images 1), puis la farine et la maïzena pour obtenir un mélange homogène (images 2). Chauffez le lait à feu moyen (5/10). Versez le lait doucement dans le bol, mélangez au fouet et remettre le tout dans la casserole et, *sans s'arrêter de remuer au fouet*, chauffez sur feu moyen-fort (7/10) jusqu'à ébullition et éteindre le feu. La crème s'épaissit rapidement en 2 à 3 minutes (images 3). Couvrir une assiette creuse (assiette à soupe) d'un film alimentaire de 50 cm de long sur 30 cm de large, versez la crème chaude dessus et recouvrir de film alimentaire en contact avec la crème (comme une poche) pour qu'elle ne refroidisse pas à l'air et ne forme pas une croûte (image 4). Refroidir la crème au moins 4 heures au réfrigérateur, elle se conserve jusqu'à une semaine au frais dans sa poche à l'abri de l'air.
- Crème à la vanille à base de Maïzena (corn starch) ou amidon de maïs :
 - 25 à 30 g de sucre de canne blond en semoule, 15 g de maïzena, 250 ml de lait, 1 cuillère à café (4 g) de vanille en poudre (ou les grains d'une gousse de vanille; pas d'extrait liquide qui ne résiste pas à la cuisson) ou 2 paquets (20 g) de sucre vanillé au goût intense mais retirez 15 g des 30 g de sucre, ou des arômes équivalents.



- Mélangez le tout au fouet dans 100 ml de lait froid et laissez reposer 10 minutes. Faites chauffer fort (8/10) dans une casserole le reste de lait, versez le mélange lorsque le lait commence à bouillir, et baissez vite à feu moyen doux (4/10), *remuez sans arrêt au fouet* et laissez épaissir. Couvrir une assiette creuse (assiette à soupe) d'un film alimentaire de 50 cm de long sur 30 cm de large, versez la crème chaude dessus et recouvrir de film alimentaire en contact avec la crème (comme une poche) pour qu'elle ne refroidisse pas à l'air et ne forme pas une croûte. Refroidir la crème au moins 4 heures au réfrigérateur, elle s'y conserve 1 semaine dans sa poche.
- Crème de pavot :
 - 150 g de graines de pavot moulues, 150 g de crème liquide, 60 g de miel, 30 g de sucre de canne blond en semoule, 1 œuf, 10 g de semoule de blé (1 cuillère à soupe), le zeste râpé d'un citron ou d'une orange bio non traité.
 - Faites chauffer fort (8/10) dans une casserole la crème, le miel et le sucre, et mélangez. Lorsque cela commence à bouillir, versez le pavot et la semoule, *remuez sans arrêt* et laissez épaissir. Refroidir le mélange hors du feu au moins ½ heure, puis incorporez l'œuf et les zestes. Refroidir la crème au moins 4 heures au réfrigérateur, elle s'y conserve 1 jour dans un récipient fermé.

Lavez un peu et égouttez les cerises pour retirer le sirop sucré. Découpez un rond de papier antiadhésif et posez-le sur le fond du moule à charnière, et graissez les bords du moule ou couvrez d'une bande de papier antiadhésif.

Pâte à Streusel

Dans un grand bol, mélangez la farine et la poudre à lever ou l'amande en poudre (l'un ou l'autre vont affaiblir la liaison de la pâte qui ne sera pas dure mais friable). Ajoutez le reste des ingrédients de la pâte, le sucre en semoule, la vanille, l'œuf et le beurre mou. Mélangez avec un pétrin ou un robot pour obtenir la consistance d'un crumble. Il ne faut pas mélanger trop longtemps (entre 2 à 5 minutes selon l'appareil). Plus on mélange, plus les grumeaux de la pâte commencent à s'agglomérer. Elle doit rester friable avec des grumeaux gros comme une noisette (images 5). On passe vite (en 30 secondes) d'un état friable à un état homogène. On arrête de mélanger avant que la pâte ne commence à s'agglomérer totalement, la consistance doit rester sableuse.

Divisez la pâte en deux. Mettez une moitié dans le moule à charnière (image 6), pressez bien la pâte dans le fond du moule pour avoir une base plane et homogène d'environ 0,5 à 1 cm d'épaisseur (image 7). Placez le bol avec l'autre moitié de pâte dans le réfrigérateur.

Crème

La veille ou ½ journée avant, préparez la crème d'après l'une des trois recettes décrites ci-dessus. Versez la crème refroidie sur le fond de pâte en laissant vide 1 cm au bord du moule (image 8). Distribuez de manière régulière les cerises sur la crème (image 9). Saupoudrez du reste de Streusel au-dessus de la crème et des cerises, en formant des gros morceaux ou des grumeaux avec les mains. N'appuyez pas pour former une pâte, laissez les morceaux posés tels quels (image 10).

Cuisson

Mettez au four à 180° (convection) ou 160° (chaleur tournante) pendant 45 minutes environ. Puis sortez-le du four, ouvrez la charnière et enlevez le bord du moule, mais en laissant le gâteau sur le fond du moule. Laissez-le intégralement refroidir (pour que le beurre redevienne dur) et démoulez complètement le gâteau. Il se déguste le jour même et se garde 2 jours au réfrigérateur. On peut le conserver 1 mois au congélateur.

