

Recette: **Le gâteau éponge Victoria**



On connaît souvent ce gâteau sous son nom anglais!

Victoria sponge cake recipe



C'était apparemment le gâteau préféré de la reine Victoria, qui a régné en Angleterre de 1837 à 1901. Mais il s'agit en fait de deux gâteaux, ou bien d'un seul qu'on coupe en deux pour

insérer de la crème fouettée et de la confiture au milieu... Miam! Idéal à l'heure du thé!

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

**INGRÉDIENTS :**

Pour le gâteau :

- 225 g de beurre non salé et ramolli (environ 1 tasse)
- 200 g de sucre (environ 2 tasses)
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 4 oeufs
- 200 g de farine (1 ½ tasse)
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte (ou pourquoi pas ta confiture préférée?)
- Framboises fraîches (ici aussi, tu peux utiliser ton imagination : bleuets, mangues, fruit de la passion sont d'autres possibilités)

Pour la Chantilly :

- 250 ml de crème 35 % (ou plus pour les gourmands !)
- Sucre glace (au goût)
- Extrait de vanille (au goût)

Pour composer LA Chantilly que tu préfères, ajoute le sucre doucement et goûte au fur et à mesure... Pour te donner un indice, habituellement, pour 250 ml de crème, on met ¼ de tasse de sucre et une cuillère à thé d'essence de vanille.

**PRÉPARATION :**

1. Dans un grand bol, mélanger le beurre, le sucre et l'extrait de vanille. Battre jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse.
2. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien mélanger.
3. Mélanger la poudre à pâte à la farine et incorporer la farine petit à petit au mélange.
4. Diviser la pâte en deux moules ronds de 20 cm (préalablement beurrés et farinés) et faire cuire pendant 20 minutes à 350 °F.
5. Retirer les gâteaux du four et les laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler et laisser reposer jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante.
6. Pendant que le gâteau refroidit, on s'attaque à la Chantilly ! Dans un bol (bien froid !) battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics, puis ajouter le sucre et l'extrait de vanille.

*Ton gâteau sera plus ou moins haut selon le diamètre de ton moule, et tu devras ajuster ton temps de cuisson en conséquence.*

7. Sur un des deux gâteaux, étaler une fine couche de confiture. Ensuite, étaler une couche gourmande de Chantilly et parsemer des framboises. Poser le deuxième gâteau sur la Chantilly aux framboises. Voilà !

*Rappelle-toi : tu peux utiliser ton fruit préféré!*

**DÉCORATION :**

Si tu veux faire un gâteau Victoria classique, saupoudre légèrement la surface du gâteau avec du sucre et sers-le tel quel. Personnellement (tu commences à me connaître !), je ne peux jamais m'empêcher de faire une jolie déco avec un peu de Chantilly et des fruits. À ce stade, cela dépend de l'inspiration du chef ! L'essentiel, c'est de ne pas oublier de cuisiner avec ton cœur !