# [Gâteau rose de printemps](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335432/1216460501/gateau_rose_de_printemps.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Gâteau rose de printemps](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335432/1216460501/gateau_rose_de_printemps.shtml)  picto_citationBase de gâteau de Savoie inspirée de Mercotte. Fourrage et glaçage de Sophie Dudemaine. " |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 45 mn  **Repos :** 60 mn |   **Pour 10 personnes :**   6 œufs   100 g de fécule de [pomme de terre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/39/pomme_de_terre.shtml) ou à défaut de Maïzena   100 g de farine   130 g + 50 g de sucre extra fin   le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) râpé d’1 citron   confiture "rouge"   5 cl de jus de citron   1 cuillère d’eau de fleur d’oranger   quelques [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) pour la décoration | |
| * Préparation |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  1     [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) 130 g de sucre avec les jaunes pour [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) le mélange. Ajouter les zestes. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel et 1 goutte de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). Lorsqu’ils sont presque fermes, ajouter peu à peu les 50 g de sucre restants. | | |  |  2     Tamiser la farine et la fécule. Ajouter une grosse cuillerée de blancs aux jaunes blanchis en mélangeant bien pour délier la pâte. Incorporer, en soulevant délicatement l’[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) et en alternant, une peu du mélange de farines, un peu des blancs, etc., en terminant par les blancs. | | |  |  3     Verser la préparation dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) carré (si possible en silicone, ou beurré) d’au moins 25 cm de côté. Enfourner à 220°C (thermostat 7-8) et baisser tout de suite à 130°C (thermostat 5) pour poursuivre la cuisson 45 minutes. Lorsqu’un couteau ressort propre, sortir le gâteau du four et laisser refroidir. Cette partie peut être faite la veille. | | | Gâteau rose de printemps | |  4     Lorsque le gâteau est complètement refroidi, le découper en deux horizontalement et [imbiber](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300086/imbiber.shtml) les deux parties avec le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) additionné d’eau de fleur d’oranger. Tartiner la partie inférieure de confiture. Refermer le gâteau. | | Gâteau rose de printemps | |  5     Mélanger 200 g de sucre glace avec une ou deux cuillères à café d’eau et 5 gouttes de colorant rouge. Étaler sur le dessus du gâteau. Laisser durcir au frais. Couper des petits carrés et les décorer d’une demi-fraise. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Le fait d'en découper des petites portions style bouchées donne une autre allure à ce gâteau : un côté fête, buffet et... printemps ! | |