GÂTEAU CHIFFON AU THÉ EARL GREY AVEC GLAÇAGE MERINGUÉ À LA LAVANDE

Earl Grey et lavande se marient parfaitement dans ce gâteau léger et fin.

Recette se prépare en : **1 heure 25 minutes**

Portions : **pour 8 à 10 personnes**

Difficulté de la recette : **moyenne**

Un gâteau léger et fin, parfait pour tout amateur de thé. Le glaçage meringué prend un peu plus d'effort à préparer, mais les nuages doux et moelleux de glaçage en valent la peine. Ce joli gâteau est idéal pour les célébrations du printemps telles que Pâques, la fête des Mères, les enterrements de vie de jeune fille, ou les anniversaires.

Ingrédients

Pour le gâteau chiffon au thé Earl Grey :

- 5 sachets de thé Earl Grey
- 3/4 tasse d'eau
- 7 gros œufs, séparés et à température ambiante
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse d'huile de canola ou d'huile végétale

- 2 c. à thé d’extrait de vanille
- 1/2 c. à thé de crème de tartre

Pour le glaçage meringué à la lavande :

- 1 tasse de sucre granulé
- 1 c. à thé de bourgeons de lavande séchés
- 1/3 tasse d’eau
- 1/4 c. à thé de crème de tartre
- 2 gros blancs d’œufs
- 1 c. à thé de vanille
- Colorant alimentaire pourpre, jusqu’à la couleur désirée

Étapes

Pour le gâteau chiffon au thé Earl Grey :

- Préchauffer le four à 325 °F.
- Faire bouillir l’eau et ajouter deux des sachets de thé et laisser le thé infuser. Laisser refroidir tout en complétant les étapes suivantes.
- Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les 3 sachets restants de thé (couper les sachets de thé et jeter les feuilles dans le mélange).
- Dans un petit bol, fouetter ensemble les jaunes d’œufs, le thé infusé (refroidi), l’huile de canola/végétale et la vanille. Ajouter au mélange de farine et battre jusqu’à ce que tout soit entièrement combiné.
- Dans un grand bol ou un batteur sur socle, ajouter les blancs d’œufs et la crème de tartre. Battre à vitesse moyenne jusqu’à ce que des pics raides se forment. Incorporer délicatement 1/4 des blancs d’œufs battus dans la pâte. Incorporer ensuite délicatement le reste des blancs d’œufs battus.
- Verser délicatement la pâte dans un moule à gâteau à savarin de 10 pouces non graissé. Couper la pâte à l’aide d’un couteau pour enlever les poches d’air.
- Cuire au four de 50 à 55 minutes jusqu’à ce que le dessus rebondisse lorsqu’il est légèrement touché. Inverser immédiatement le moule après l’avoir retiré du four et laisser refroidir pendant au moins 1 heure.
- Passer doucement un couteau sur les côtés et le tube central du moule, enlever le gâteau et le déposer dans une assiette de service.

Pour le glaçage meringué à la lavande :

- Pendant que le gâteau cuit, mélanger le sucre et les bourgeons de lavande dans un contenant de Tupperware. Fermer le couvercle. Cela aidera à infuser le sucre avec la saveur de lavande.

- Pendant que le gâteau refroidit, mélanger dans une casserole le sucre avec les bourgeons de lavande, l’eau et la crème de tartre. Cuire à feu moyen-vif, en remuant, jusqu’à ce que le sucre soit dissous et que le mélange bouillonne. Retirer du feu.
- Dans un grand bol ou un batteur sur socle, fouetter ensemble les blancs d’œufs et la vanille jusqu’à ce que des pics mous se forment. Verser graduellement le mélange de sucre à travers un tamis (pour filtrer la lavande) dans le bol à mélanger.
- Continuer à fouetter à grande vitesse jusqu’à ce que des pics raides se forment, environ 7-10 minutes. Incorporer délicatement les colorants alimentaires jusqu’à ce que le glaçage atteigne la couleur désirée.
- Une fois le gâteau complètement refroidi, glacer entièrement les côtés et le centre. Servir et déguster. Le gâteau doit être conservé dans un contenant hermétique et conservé au réfrigérateur.