

Gâteau au fromage japonais "jiggly"

Ingrédients:

150g de fromage à la crème
50g de lait
25g de beurre non-salé
40g de farine tout-usage
3 jaunes d'oeufs (taille large)
4 blancs d'oeufs (taille large)
1 c. à thé de vinaigre blanc
50g de sucre

Garniture: sucre en poudre

Étapes:

Préchauffer le four à 390°F (200°C) et mettre la grille du four.

À feu doux, faire fondre ensemble le fromage à la crème, le lait et le beurre. Bien les mélanger pour avoir un mélange lisse et sans grumeaux.

Verser le mélange dans un bol et ajouter la farine que vous aurez tamisée. Mélanger afin d'obtenir un pâte homogène et ajouter les jaunes d'oeufs. Bien mélanger.

Transvider le mélange à gâteau dans un autre bol en le passant au travers d'une passoire pour enlever tous les grumeaux.

Battre les blancs d'oeufs en neige afin d'obtenir des pics mous, mais qui se tiennent: à l'aide d'un batteur à main, à basse vitesse, battez les blancs d'oeufs pendant 30 secondes et ajouter le vinaigre et 1/3 du sucre. Continuez de battre pendant quelques secondes et ajoutez encore 1/3 de sucre. Continuez de battre pendant quelques secondes et ajoutez le dernier 1/3 de sucre. Vos blancs d'oeufs sont prêts quand vous obtenez des pics qui se tiennent bien (voir la vidéo en référence).

Intégrer 1/3 des blancs d'oeufs au mélange à gâteau et mélanger doucement en faisant des mouvements délicats pour ne pas sortir les micro-bulles d'air emprisonnées dans les blancs d'oeufs. Une fois bien mélangé, verser la totalité de ce mélange sur le restant de blancs d'oeufs et mélanger délicatement jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Dans un petit moule rond de 6 pouces de diamètre (avec des rebords hauts), couvrir le fond d'un papier parchemin, graisser les parois intérieur du moule avec du beurre et verser la totalité du mélange à gâteau. Tapper le moule pour aplanir doucement la surface du gâteau.

Placer le moule dans un contenant allant au four (en aluminium carré), dans lequel vous verserez de l'eau chaude jusqu'à la moitié de la hauteur de celui-ci.

La cuisson du gâteau se fait en 3 étapes: le premier 20-21 minutes à 390°F (200°C). Quand le dessus du gâteau forme un dôme et devient bien bruni, on ouvre la porte du four grande ouverte pour 10-15 secondes pour faire sortir l'air chaud. Ensuite, on met la température à 230°F (110°C) pendant 60 minutes sur la grille du bas. Au bout de 60 minutes, on éteint le four et on laisse le gâteau dans le four pendant 15 minutes.

Sortir le gâteau et le laisser reposer 5 minutes avant de le transférer sur une assiette.