



GOXUA*

*dessert typique de Vitoria



ETAPE 1 : LA CRÈME PÂTISSIÈRE



Dans un bol, bien mélanger le sucre et la maïzena. Ajouter les œufs et une partie du lait (100 ml). Mélanger pour obtenir une pâte. Porter à ébullition le reste du lait avec les arômes. Quand il bout, ajouter la pâte et faire cuire sans cesser de remuer. Verser dans un bol et recouvrir d'un film posé directement au contact de la crème, pour éviter qu'une croûte ne se forme.

INGREDIENTS

- ♥ 100 ml d'œuf pasteurisé
- ♥ 0,34 gr de baton de cannelle
- ♥ 30 gr de Maïzeana
- ♥ 1 gr de zeste de citron
- ♥ 500 ml de lait entier de vache
- ♥ 100 gr de sucre blanc

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Ciseaux

Terrines ou barquettes pour monter le Goxua
Terrine pour imbiber le biscuit ou un gros pinceau



ETAPE 2 : LA CRÈME CHANTILLY

Mettre la crème très froide avec le sucre dans le batteur et battre à vitesse moyenne jusqu'à obtention de la crème chantilly.

INGREDIENTS

- ♥ 500 ml de crème fleurette
- ♥ 100 gr de sucre blanc



ETAPE 3 : BISCUIT GÉNOISE SANS GLUENT (250 GR)

INGREDIENTS

- ♥ 280 ml d'œuf pasteurisé
- ♥ 150 gr de Maïzeana
- ♥ 120 gr de sucre blanc

Bien battre les œufs tièdes au micro-ondes (45°) avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit très monté et bien léger. Ajouter délicatement la Maïzena tamisée. Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et cuire à four chaud (230°) pendant 5 minutes. Réserver dans le papier.

INGREDIENTS

- ♥ 1,1 ml d'eau minérale
- ♥ 200 gr de sucre blanc

ETAPE 4 : CAMEL ALLEGÉ (200 GR)

Faire un caramel à sec dans une poêle et l'alléger avec l'eau bouillante.
Attention aux projections !



ETAPE 5 : FINITION ET PRÉSENTATION

Monter le Goxua dans les récipients : d'abord la couche de crème Chantilly, ensuite le biscuit imbibé et au-dessus la crème patissière. Au moment de servir, ajouter le caramel liquide.



BON APPÉTIT !

