

Gâteau étagé au pain de maïs et aux nachos

Donne un gâteau à 3 étages de 8 pouces (20 cm)

Portions : 12 à 16 • Préparation : 45 minutes • Cuisson : 30 minutes

Ce gâteau décoré peut ressembler à un dessert, mais son goût est exactement le même que celui d'une trempette à sept couches ou d'un plat de nachos! Composé de tendres couches de pain de maïs recouvertes d'une garniture au fromage chili et à la crème sure et d'une salsa aux tomates, il est nappé d'un guacamole à la crème d'avocat qui tient lieu de glaçage.

Pain de maïs :

- 2 ½ tasses (375 g) de farine tout usage
- 1 ½ tasse (250 g) de semoule de maïs
- 1 tasse (200 g) de sucre cristallisé
- 2 c. à soupe (18 g) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (6 g) de poudre de chili
- 2 c. à thé (10 g) de sel fin
- 2 tasses (500 ml) de lait 2 %
- 2 gros œufs
- ½ tasse (125 ml) de crème sure
- 1 tasse (225 g) de beurre non salé, fondu (il peut être encore chaud)

Garniture de fromage au chili :

- 2 tasses (180 g) de fromage cheddar râpé grossièrement
- ¾ tasse (175 ml) de crème sure

- 4 oignons verts, tranchés finement
- 1 c. à table de poudre de chili

Glaçage au guacamole :

- 3 avocats mûrs
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 6 c. à soupe (90 ml) de jus de lime frais
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 tasse (250 ml) de feuilles de coriandre fraîche grossièrement hachées
- 2 oignons verts, tranchés
- Sel et poivre

Montage :

- 1 tasse (250 ml) de salsa aux tomates préparée
- 2 tasses (500 ml) de laitue romaine ou iceberg déchiquetée

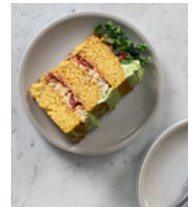
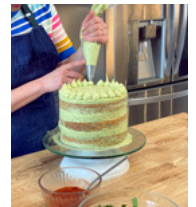
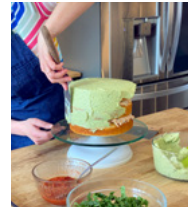


Directives :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) en mode **Cuisson à convection ProBake**. Graisser légèrement trois moules à gâteau de 8 pouces (20 cm) et tapisser le fond de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte, la poudre de chili et le sel. Ajouter le lait, les œufs et la crème sure, puis fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer le beurre fondu en fouettant, puis verser la pâte dans le moule. Cuire le pain de maïs au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'une tige insérée au centre du pain de maïs en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant au moins 20 minutes avant de le démouler pour qu'il refroidisse complètement.
3. Pour la garniture au fromage, battre le cheddar avec la crème sure, les oignons verts et la poudre de chili jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (le fromage râpé peut se défaire un peu). Réserver.
4. Pour le guacamole, couper les avocats en deux, retirer les noyaux et mettre la chair dans un robot. Ajouter le fromage à la crème, le jus de lime, l'ail, la coriandre et les oignons verts, puis pulser jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Assaisonner au goût et réserver. Si le guacamole semble mou, le mettre au frais pendant une heure avant de l'utiliser.
5. Pour assembler le gâteau, déposer soigneusement une couche de pain de maïs sur un plateau ou un support à gâteau. Répartir la moitié de la garniture au fromage sur le dessus, en l'étalant pour l'égaliser. Recouvrir le tout d'un tiers de la salsa, en la répartissant presque jusqu'au bord extérieur. Placer la deuxième couche de pain de maïs sur le dessus et répéter avec la moitié restante de la garniture au fromage et un tiers de la salsa.



6. Placer la dernière couche de pain de maïs sur le dessus et appuyer délicatement pour que le gâteau soit bien droit. Répartir suffisamment de guacamole sur le dessus du gâteau pour atteindre les côtés, en l'étalant pour l'égaliser. Au besoin, étaler le guacamole sur les côtés du gâteau pour le recouvrir complètement. Il est possible d'utiliser un racloir à gâteau pour retirer l'excès de guacamole et ainsi révéler les couches de pain de maïs et de fromage (style gâteau dénudé). Créer des détails décoratifs sur le bord supérieur du gâteau avec une poche à pâtisserie remplie de guacamole. Répartir le reste de la salsa à l'intérieur de cette décoration et déposer de la laitue râpée sur le dessus du gâteau. Réfrigérer le gâteau pendant au moins trois heures avant de le servir.

**Remarques :**

- Le gâteau se conservera jusqu'à deux jours au réfrigérateur.
- Vous devez faire refroidir votre gâteau à découvert après l'avoir assemblé. Le filtre à air frais de LG garantit qu'aucune autre odeur ne s'infiltrera dans votre gâteau et que ses arômes d'ail et de coriandre ne se transmettront pas à d'autres aliments.