Gâteaux de lune glacés aux fruits et au fromage frais

Ingrédients — environ 10 à 12 pièces de 50 g

Pour la pâte

- 50 g de farine de riz gluant
- 40 g de farine de riz
- 30 g de fécule de blé
- 40 g de sucre glace
- 180 g de lait
- 25 g d'huile de maïs

Pour la garniture

- 150 g de fromage frais type Philadelphia
- 25 à 30 g de sucre glace
- 30 g de crème liquide entière
- Fruits frais au choix : mangue, fraise, myrtille, kiwi, framboise, etc.
- 15 à 20 g de lait en poudre (facultatif, pour obtenir une garniture plus ferme)

Alternative : 80 à 100g de confiture au fruit à la place de sucre glace et fruits frais

Pour éviter que la pâte colle

- Environ 30 g de farine de riz gluant, à faire griller au préalable

---

👩‍🍳 Préparation

1. Préparer la pâte

1. Mélanger la farine de riz gluant, la farine de riz, la fécule de blé et le sucre glace.
2. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à obtenir une préparation sans grumeaux.
3. Ajouter l'huile de maïs et bien mélanger.
4. Passer la préparation au tamis, puis la verser dans un récipient résistant à la chaleur.
5. Couvrir avec du film alimentaire et faire quelques petits trous dans le film.
6. Faire cuire à la vapeur pendant environ **25 à 30 minutes**, jusqu'à ce que la pâte soit complètement cuite et solidifiée.
7. À la sortie du cuiseur, mélanger la pâte encore chaude avec une spatule afin de bien incorporer l'huile.
8. Laisser refroidir, puis pétrir quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et élastique.

2. Préparer la garniture

1. Sortir le fromage frais à l'avance afin qu'il soit bien ramolli.
2. Ajouter le sucre glace et fouetter jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Ajouter la crème liquide et mélanger.
4. Si la garniture est trop molle, ajouter progressivement le lait en poudre afin de la raffermir.
5. Couper les fruits en **petits dés**, puis les sécher soigneusement avec du papier absorbant.

⚠️ **Il est important que les fruits soient bien secs**, sinon ils risquent de rendre de l'eau et la garniture sera difficile à façonner.

🥭 3. Façonner les gâteaux de lune

Pour un moule de **50 g**, prévoir environ :

- 20 g de pâte
- 30 g de garniture

Procédé

1. Diviser la pâte en portions d'environ 20 g et former des boules.
2. Diviser la garniture en portions de 25 à 30 g.
3. Aplatir une boule de pâte avec les doigts.
4. Déposer la garniture au centre.
5. Ajouter quelques morceaux de fruits.
6. Refermer progressivement la pâte autour de la garniture et bien souder la fermeture.
7. Rouler légèrement le gâteau de lune dans la farine de riz gluant grillée.
8. Placer dans le moule à gâteau de lune et presser délicatement pour former les motifs.

❄️ 4. Réfrigération

Placer les gâteaux de lune dans une boîte hermétique et les conserver au réfrigérateur pendant **2 à 4 heures** avant de les déguster.

Comme ils contiennent des **fruits frais et du fromage frais**, ils doivent impérativement être conservés au réfrigérateur et consommés rapidement.

💡 Conseils

- Pour un goût de fromage plus prononcé, utiliser jusqu'à **180 g de fromage frais**.
- Pour une garniture plus fruitée, couper les fruits en morceaux un peu plus gros, tout en veillant à bien les sécher.
- Pour une version à la fraise, ajouter un peu de **poudre de fraises lyophilisées** à la garniture.
- Pour une version à la mangue, l'association **mangue + fromage frais** est particulièrement agréable ; vous pouvez réduire légèrement la quantité de sucre.
- Pour les enfants, couper les fruits en petits morceaux afin de faciliter le façonnage.

Astuce : si vous me précisez la taille de votre moule (50 g, 63 g ou 75 g), je peux également adapter les quantités avec le poids exact de pâte et de garniture pour chaque gâteau de lune.