



### Le Bras de Gitan ou braç de gitano..

Aussi appelé « Bras de Venus », ce gâteau léger composé d'une génoise et d'une crème pâtissière est originaire des Pyrénées-Orientales, et de Catalogne espagnole. L'origine du nom de ce gâteau provient du début du XIXe siècle, durant lequel des chaudronniers, pour la plupart d'origine gitane, passaient par les pâtisseries pour offrir leurs services. Ils étaient ensuite remerciés par un don des roulés invendus du jour. C'est en les voyant repartir avec ces roulés dans les bras que des pâtisseries auraient fait remarquer que ce gâteau allait bien au bras des gitans.

#### Ingrédients (pour 8 personnes)

##### Crème pâtissière :

- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 40 g de Maïzena
- 20 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 2 cl de Chartreuse, ou Grand Marnier, ou Kirsch, ou rhum

Dans une casserole, versez le lait, ajoutez le sucre et la gousse de vanille grattée. Remuez pour porter à ébullition.

Fouettez les jaunes dans un saladier, ajoutez la Maïzena et la farine. Remuez puis reversez le lait sur les jaunes sans cesser de remuer.

Transvasez à nouveau dans la casserole et fouettez énergiquement pendant 5 minutes jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse.

Ajoutez la chartreuse.

Étalez sur un grand plat pour la laisser refroidir et filmez la crème sans laisser d'air.

Génoise :

- 125 g de sucre
- 3 œufs et 2 jaunes
- 60 g de fécule
- 60 g de farine
- 1 cuiller à soupe de vanille liquide
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 240°.

Dans un saladier, versez le sucre, le sel, la vanille, les œufs et les jaunes. Placez au-dessus du feu et fouettez 3 minutes (si vous n'avez pas de gaz, faites chauffer le mélange au bain-marie).

Cette étape permet de faire fondre le sucre et de pré cuire les œufs. Continuer de fouetter hors du feu jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré, mousseux et qu'il soit refroidi.

Incorporez alors la farine et la fécule tamisées en soulevant la préparation avec une spatule.

À l'aide d'une poche à douille de bonne section, étalez la préparation sur une plaque à pâtisserie rectangulaire, couverte de papier sulfurisé.

Pour que le gâteau soit plus régulier, tracer un cadre puis remplissez l'intérieur en zigzaguant.

Enfournez et laissez cuire 5 à 7 minutes. Le gâteau doit être légèrement blond sur le dessus.

Garnissage :

Quand la crème pâtissière est froide, alignez une grande feuille de papier cuisson sur votre plan de travail et retournez la génoise dessus.

Retirez le papier de cuisson et étalez la crème sur la génoise. Roulez le biscuit en partant du bas, en vous aidant du papier et en serrant légèrement à chaque tour.

Saupoudrez le "bras" de sucre glace. Traditionnellement, le "bras" est marqué de croisillons avec un tisonnier porté au rouge. Servez ou réservez au frais.

À déguster accompagné d'un Muscat de Rivesaltes, d'un Maury, ou d'un Banyuls ...



**BALADE EN PAYS  
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://BALADEENPAYSCATALAN.FR/)

