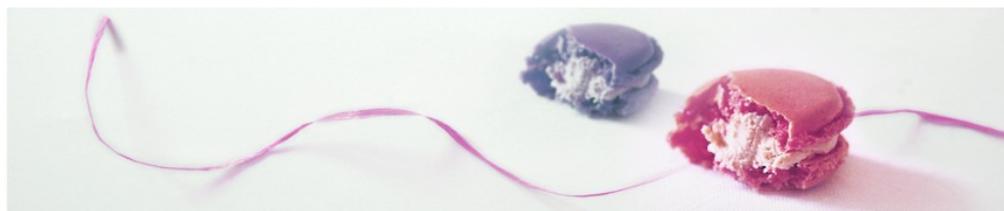
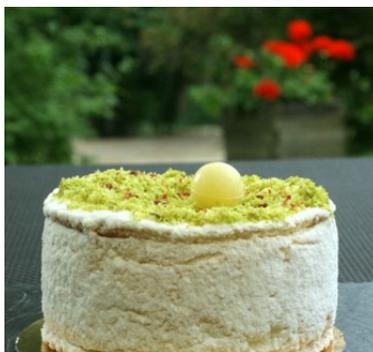


La cuisine de
Mercotte



ENTREMET GREEN



Le biscuit à la cuillère : 120g de blancs d'œufs, 70g de sucre en poudre, 65g de jaunes d'œufs, 40g de fécule et 40g de farine T55. QS de sucre glace. QS de sirop pour imbiber. Montez les blancs en les structurant et en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez les jaunes à la maryse puis ajoutez la fécule tamisée avec la farine. Étalez sur un flexipat et lissez. Poudrez une 1ere fois de sucre glace, attendez 5 min, poudrez à nouveau et enfournez 15 min à 200°.

Retournez la plaque sur une feuille de papier cuisson et démoulez. Découpez 2 cercles de la taille de votre cercle à entremets - 17cm- et une bande rectangulaire pour chemiser le cercle.

Chemisez votre cercle à entremets de rhodoïd puis avec une bande de biscuit à la cuillère. Déposez dans le fond un disque de ce même biscuit.

Le caramel coulant gélifié : 55g de sucre en poudre, 25g d'eau minérale + 5g. 40g de crème fleurette entière + 40g de glucose, 1.75g de gélatine, 45g de crème fleurette, 6g d'eau de vie de poire.

Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites cuire le sucre avec les 25g d'eau jusqu'à 202°, soit un caramel foncé bien moussant, puis le décuire avec les 5g d'eau restants. Ajoutez 40g de crème tiédie avec 40g de glucose puis la gélatine essorée. Mélangez bien ou mixez si nécessaire puis laissez refroidir. Incorporez alors la crème restante et l'alcool de poire. Réservez au froid.

La bavaroise à la vanille : 50g de lait entier, 50g de crème fleurette à 35%, 1/2 gousse de vanille fendue et grattée, 20g soit 1 jaune d'œuf, 30g de sucre semoule, 2.25g de gélatine trempée et essorée, 100g de crème fouettée mousseuse.

Chauffez le lait et la crème à 50° avec la vanille, ajoutez le jaune mélangé avec le sucre et cuire à 82° comme une crème anglaise. Hors du feu ajoutez la gélatine. Refroidissez rapidement en trempant le fond de la casserole dans de l'eau glacée et incorporez à la crème fouettée mousseuse.

Imbibez le biscuit dressé dans le cercle de sirop à l'eau de vie de poire ou de vanille selon votre

choix de départ, coulez une couche de bavaroise vanille, - environ la moitié de l'appareil- ajoutez des cubes de poires. Bloquez 30 min au froid.

Dressez ensuite le caramel à la poche, finissez avec le reste de bavaroise et terminez par le 2eme disque de biscuit imbibé lui aussi. Bloquez au froid.

La finition : Décerclez l'entremets, imbibe le dessus avec le reste du sirop parfumé. Saupoudrez de sucre neige, puis de pistaches râpées sur le dessus et de graines de poivre rose écrasées

La cuisine de Mercotte©2009

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr