



ENTREMETS CUMBAVA RECETTE SEBASTIEN BOUILLET



Le biscuit cake citron :

Pour une plaque flexipat ou anti adhésive 40 x 30 : 90g de jaunes d'œufs, 135g de sucre en poudre, 65g de crème épaisse, 100g de farine T55, 2g de levure chimique, 3g de zestes de citron jaune, 40g de beurre fondu, 4.5g de rhum.

Chauffez le four à 160°. Mixez les jaunes avec le sucre et la crème épaisse. Ajoutez la farine tamisée avec la levure. Mixez à nouveau rapidement et ajoutez les zestes, le beurre fondu et le rhum. Étalez sur la plaque sur une épaisseur d'1/2 cm puis enfournez 15 min à 160°. Démoulez sur une feuille de papier siliconé puis découpez à l'emporte pièce des cercles de la taille désirée.

Le coulis gélifié fraise rhubarbe :

60g de purée de fraises, 25g de purée de fraises des bois, 50g de concentré de fraises, 10g de sucre, 3g de gélatine en poudre, 15g d'eau.

Détaillez la rhubarbe en mini dés et faites la compoter avec les purées de fraise, le concentré et le sucre. Ajoutez la gélatine préalablement réhydratée à l'eau puis coulez la préparation dans des empreintes flexipan et bloquez au froid.

Le sablé breton :

35g de jaunes d'œufs, 70g de sucre, 70g de beurre pommade, 95g de farine, 6g de levure chimique, Qs de beurre de cacao.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine tamisée avec la levure. Ajoutez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 4mm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Faites cuire 10 à 11 minutes à 190°/200°. Découpez des disques à l'emporte pièce dès la sortie du four quand le biscuit est encore souple. Quand les biscuits sont froids chablonnez-les avec le beurre de cacao fondu.

La mousse citron cumbava:

L'appareil au citron : 40g de jaunes d'œufs, 70g de sucre, 110g de jus de citron, 5.5g de gélatine en poudre et 28g d'eau, zestes de cumbava. Faites cuire à la nappe au bain marie le jus de citron les jaunes et le sucre en mélangeant bien. Hors du feu ajoutez les zestes et la gélatine réhydratée dans les 28g d'eau.

La mousse : la crème au citron ci dessus, 90g de meringue italienne, 250g de crème fouettée.

Faites un sirop avec 75g de sucre et 25g d'eau et le cuire à 118°. Parallèlement montez les blancs au bec d'oiseau, incorporez le sirop en filet et continuez à battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit tiède. Mélangez là délicatement à l'appareil au citron. Incorporez la crème montée mousseuse, dressez à la poche aussitôt.

Le dressage :

Chemisez des empreintes demi sphères de 8cm de diamètre de mousse citron cumbava. Ajoutez un cercle du biscuit cake citron. Sortez du congélateur les inserts fraise rhubarbe et démoulez-les. Posez-les sur le cake finissez de garnir avec la mousse citron cumbava puis fermez avec un disque de sablé breton côté chablonné à l'intérieur. Bloquez au froid.

La finition et la présentation :

Démoulez les entremets, nappez-les immédiatement avec un glaçage neutre puis saupoudrez-les de pistaches réduites en poudre. Décorez.

Conseils

Réalisez la recette sur 2 jours et après vous pourrez éventuellement la réserver au congélateur quelques semaines. Il vous suffira de sortir les entremets quelques heures avant la dégustation et de les conserver au réfrigérateur.

Premier jour : Réalisez l'insert gélifié fraises rhubarbe et bloquez-le au froid. Préparez aussi le biscuit cake citron et le sablé breton, pré découpez-les aux dimensions de vos entremets, prêts à dresser.

Deuxième jour : Réalisez la mousse citron cumbava, procédez au montage des entremets puis bloquez au froid.

