



ONDULES NOISETTES



La ganache au chocolat au lait : 225g de Jivara ou d'un chocolat au lait à 40%, 150g de crème fleurette entière, 25g de miel.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes si vous maîtrisez et parallèlement portez juste à ébullition la crème et le miel. Émulsionnez en 3 fois à la maryse le chocolat et le mélange crème miel. Laissez cristalliser à température ambiante pendant au minimum 3 heures.

La pâte sablée aux amandes : 180g de beurre, 140g de sucre glace, 1 pincée de sel, 50g de poudre d'amande, 1 œuf, 360g de farine.

Dans le bol du robot crèmez au fouet plat le sucre glace et le beurre pommade, ajoutez le sel, la poudre d'amande et 90g de farine. Quand le mélange est homogène incorporez le reste de farine. Mélangez brièvement puis étalez la pâte obtenue entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 3mm. Placez une heure au congélateur. Quand la pâte a bien durci, décollez-la des feuilles guitare, dressez-la sur un flexipat et enfournez à 160° pendant environ 20min. Laissez refroidir.

La crème pâtissière à la vanille : les graines d'une 1/2 gousse de vanille, 1 jaune d'œuf, 30g de sucre semoule, 8g de farine, 5 gramme de maïzena, 125g de lait frais entier. Dans un bol, mélangez au fouet la fécule, la farine, le sucre, les graines de la gousse de vanille et le jaune d'œuf. Dans une casserole portez le lait à ébullition, ajoutez-en une partie dans le mélange précédent, délayez soigneusement puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à feu doux sans cesser de remuer et laissez épaissir jusqu'à ce que la crème soit bien brillante et n'attache plus au fond de la casserole. Versez dans un petit plat, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

La crème de noisette : 100g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 10g de maïzena, 100g de poudre de noisette, 1 œuf.

Dans un cul de poule, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace tamisé avec la maïzena, ajoutez la poudre de noisette puis l'œuf entier et enfin incorporez la crème pâtissière refroidie.

La cuisson : étalez la crème de noisette sur toute la surface de la pâte sablée cuite et refroidie. Enfournez 20min à 190°. A la sortie du four posez une feuille de papier cuisson sur le biscuit puis une plaque par dessus pour obtenir une surface bien plane après refroidissement. Laissez à nouveau complètement refroidir.

La finition : avec un poche munie d'une douille à St Honoré ou à défaut d'une douille cannelée, décorez le dessus du biscuit avec la ganache au chocolat en créant un effet de vagues et d'ondulations. Laissez cristalliser le tout au réfrigérateur au minimum 3 heures ou plus si affinités... Découpez ensuite des rectangles d'environ 3cmx8cm.

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr