



ENTREMET VALENTIN



Pour 6 personnes. A anticiper la veille de la dégustation pour les phases congélateur.

Le crémeux vanille : 30g de lait entier, 220g de crème fleurette 35% MG, 1 belle gousse de vanille, 30g de sucre semoule, 1g de pectine NH, 50g de jaunes d'œufs.

Porter à ébullition le lait la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser refroidir à 35°/40°et chinoiser. Mélanger le sucre et la pectine, verser dessus un peu de lait vanillé et diluer soigneusement. Verser le tout dans la casserole et porter à ébullition, hors du feu ajouter les jaunes d'œufs battus. Filmer la base du cercle en forme de cœur, couler le crémeux à mi-hauteur et laisser prendre au congélateur.

La bavaroise vanille : 2g de gélatine feuille soit une feuille, 125g de lait frais entier, 1 gousse de vanille, 50g de jaunes d'œufs, 30g de sucre semoule, 140g de crème fouettée. Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau très froide 15 min environ. Dans une casserole porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, mélanger les jaunes avec le sucre verser un peu du lait bouillant dessus, bien mélanger puis verser le tout dans la casserole et cuire à la nappé jusqu'à 82° en vannant. Ajouter la gélatine bien essorée et la dissoudre en mélangeant soigneusement. Laisser tiédir, la crème anglaise ne doit pas figer, quand la température est entre 35/40° incorporer la crème montée mousseuse. Couler cette bavaroise sur le crémeux congelé jusqu'au bord du cercle laisser à nouveau prendre au congélateur puis décercler ou démouler.

La pâte sablée vanille kipferl : 35g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 70g de beurre pommade, 140g de farine T55, 60g d'amandes en poudre, 1cc de vanille liquide. Préchauffer le four à 160°. Verser le sucre dans le bol du mixer ajouter la gousse de vanille fendue et

grattée, puis mixer pour obtenir un sucre très vanillé. Tamiser dans un saladier, ajouter le beurre pommade la poudre d'amande, la farine et la vanille liquide. Mélanger pour obtenir une pâte homogène, la travailler à la main pour obtenir une boule. L'étaler sur une épaisseur de 5mm. Couper la pâte en passant à l'extérieur du cercle en forme de cœur, la base doit être un peu plus grande que la partie congelée et enfourner 15 à 20min, à moduler comme toujours en fonction de votre four, donc à surveiller.

Le glaçage vanille : 8g de gélatine soit 4 feuilles, 55g d'eau, 110g de sucre, 110g de glucose, une gousse de vanille, 75g de lait concentré sucré, 125g de couverture Ivoire Valrhona, QS d'oxyde de titane.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau très froide 15 min environ. Dans une casserole préparer un sirop en mélangeant l'eau, le sucre, le glucose et la vanille fendue et grattée. Ajouter la gélatine essorée et chauffer sans dépasser 85°. Fondre le chocolat au bain-marie et verser en 3 fois le sirop légèrement refroidi dessus en émulsionnant. Diluer l'oxyde de titane dans un peu de ce glaçage puis reverser dans le cul de poule et lisser le tout au mixer plongeant.

Le montage et la finition : 20g d'amandes blanches, un peu de poudre d'or et d'argent. Poser le cœur congelé sur une grille posée elle-même sur une plaque. Réchauffer le glaçage à 35° puis le verser sur le gâteau. Laisser égoutter 5 min puis à l'aide d'une spatule coudée le poser délicatement sur le sablé vanille kipferl retourné. Décorer avec les amandes recouvertes de poudre d'or et d'argent. Réserver au réfrigérateur.

Pour la sauce du bonheur : 150g de pulpe de mangue, 150g de jus d'orange, 10g de sucre semoule. Mélanger tous les ingrédients et déguster avec le Valentin, réserver le reste pour le lendemain !

La cuisine de Mercotte©2015

www.mercotte.fr