

La cuisine de
Mercotte



LA ROSACE A L'ORANGE



La génoise : 147g de sucre, 3.5 de sucre vanillé, 245g d'œufs, 78g de beurre, 122 g de farine.

Préchauffer le four à 200°. Beurrer et fariner le moule, le réserver au frais. Au bain-marie dans un grand saladier fouetter vivement le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à ce que le mélange triple de volume et fasse le ruban. Le retirer du feu, le transvaser dans la cuve du robot et fouetter jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps faire fondre le beurre dans un petit saladier et y ajouter un peu d'appareil à génoise, bien mélanger. Quand l'appareil principal est refroidi tamiser petit à petit dessus la farine en l'incorporant soigneusement et délicatement à la maryse. A la fin incorporer l'appareil au beurre. Remplir le moule et enfourner une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la génoise soit suffisamment cuite.

Les oranges confites : 6 à 8 belles oranges non traitées, 400g de sucre. Trancher les oranges en fines lamelles régulières. Les mettre dans une grande casserole avec le sucre. Porter à frémissement à feu vif puis laisser confire doucement à feu doux et à couvert pendant 30 min environ. Égoutter délicatement les tranches, récupérer le sirop pour imbiber la génoise. Laisser refroidir.

La crème diplomate : 490g lait entier, 1 gousse 1/2 de vanille, 148g de jaunes d'œufs, 148g de sucre semoule, 20g de farine, 20g de féculé, 7g de gélatine en poudre et 42g d'eau, 6.5g de Grand Marnier, 148g de crème fleurette 35%MG. Commencer par réaliser la crème pâtissière. Portez le lait à ébullition dans une grande casserole avec la vanille fendue et grattée. Réhydrater la gélatine dans

son eau puis la mettre au réfrigérateur. Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la farine et la fécule tamisées, bien lisser le mélange. Ajouter tout en remuant constamment la moitié du lait chaud. Remettre le tout sur le feu, porter à ébullition et laisser cuire en vannant pendant environ 3min. Retirer les gousses de vanille incorporer hors du feu la gélatine puis l'alcool d'orange. Laisser refroidir.

Le montage : humidifier légèrement le moule et le filmer entièrement. Tapisser le fond avec les plus belles et les plus fines tranches d'oranges en commençant par le centre et en les faisant se chevaucher légèrement pour obtenir une belle rosace régulière. Réserver au frais. Couper la génoise en deux épaisseurs, les imbiber généreusement au pinceau avec le sirop d'orange réservé. Hacher finement les oranges restantes et les incorporer à la crème pâtissière. Monter la crème fraîche sans chercher à l'avoir trop ferme, elle doit rester mousseuse, puis l'incorporer délicatement à la pâtissière à l'orange. Remplir le moule à mi-hauteur avec la moitié de la crème, ajouter, croûte vers le bas, une moitié de génoise et recommencer l'opération. Tasser délicatement le tout et réserver au frais au minimum deux heures. Démouler à l'envers sur le plat de service. A tenir au frais jusqu'au moment de servir et à déguster dans les 48 heures.

Version Lenôtre :

Pour 2 génoises de 20cm : 250g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 155g de sucre + un sachet de sucre vanillé, 155g de farine, 45g de beurre.

Les oranges confites : la veille porter à ébullition 600g de sucre semoule avec un litre d'eau, déposer les tranches d'orange dans le sirop et laisser frémir pendant 2 heures. Faire macérer les oranges dans un saladier recouvert d'un film alimentaire. Le lendemain procéder au montage comme indiqué dans la recette en récupérant une partie du sirop pour puncher les génoises.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr