



BOEM TORTA



Un moule à manqué de 20cm

Le biscuit noisette : 300g de blancs d'œuf, 200g de sucre glace, 200g de poudre de noisettes, 50g de noix, 50g de cacao.

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer généreusement le moule, le fariner, le mettre au frais. Monter les blancs d'œufs dans la cuve du batteur et ajouter petit à petit le sucre glace tamisé puis laisser monter. Hacher finement les noix. Dans un cul de poule mélanger la poudre de noisette, le cacao et les noix hachées. Les incorporer délicatement à la maryse dans les blancs. Verser dans le moule et enfourner 30 min. A la sortie du four laisser refroidir et démouler.

La crème vanille : 250g de jaunes d'œufs, 500g de lait entier, 200g de sucre, 2 gousses de vanille, 20g de farine, 15g de fécule de maïs. Réaliser une crème pâtissière. Porter à ébullition le lait avec la vanille fendue et grattée. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la fécule de maïs. Verser le lait chaud en mince filet sur le mélange jaunes/sucre. Remettre le tout dans la casserole, porter à ébullition tout en fouettant et laisser épaissir. Verser dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir.

La crème chocolat : 120g de sucre glace, 170g de beurre, 200g de Caraïbes, 20g d'eau, 15g de cacao en poudre.

Faire fondre le chocolat au bain marie, laisser tiédir hors du feu. Dans un cul de poule mélanger soigneusement le cacao avec l'eau chaude pour obtenir un appareil homogène. Le verser dans la cuve du batteur équipé du fouet. En

fouettant vivement incorporer le beurre pommade et 1/3 du sucre glace. Ajouter le chocolat fondu sans cesser de battre puis incorporer progressivement le reste du sucre glace.

La ganache chocolat : 300g de Caraïbes ou d'un chocolat noir de couverture à 66%, 360g de crème fleurette 35%MG.

Réaliser une ganache. Faire fondre le chocolat au bain marie. Porter la crème à ébullition. Réaliser une émulsion en versant la crème bouillante en 3 fois sur le chocolat. Laisser refroidir.

Le montage : 100g de noix hachées, 20 cerneaux de noix. Couper le biscuit horizontalement en 3 disques. Placer la première tranche de biscuit sur le plat de service. La couvrir d'une bonne couche de crème pâtissière, parsemer d'un peu de noix hachées. Recouvrir d'une couche plus fine de crème chocolat. Poser dessus le second disque de biscuit. Répéter l'opération. Couvrir du dernier disque et masquer entièrement le gâteau avec la ganache. Mettre le reste de crème pâtissière à la vanille dans une poche munie d'une douille cannelée. Décorer les bords de la Boem Torta d'une vague de crème. Coller des cerneaux de noix sur les côtés et le dessus du gâteau. Terminer par une rosace de crème au centre.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr