



LE PERICON OU MINI FERIA



La pâte feuilletée semi rapide : 250g de farine T55, 250g de farine T45 ou 500g de farine T65, 400g de beurre de tourage, 4 g de sel, 25cl d'eau. La détrempe : mélanger 30 secondes dans le bol du robot à l'aide du fouet plat et à petite vitesse les farines et 200g de beurre coupé en morceaux puis ajouter le sel et l'eau. Former une boule avec la pâte obtenue, filmer et laisser reposer 30 min minimum au froid positif. Étaler régulièrement les 200g de beurre restant entre 2 feuilles guitare pour le rendre homogène. Réserver 30 min avec la détrempe. Abaisser en longueur la pâte sur le plan de travail fariné, répartir régulièrement le beurre en morceaux sur les 2/3 puis rabattre en pliant la pâte en 3. Tourner d'1/4 de tour, étaler à nouveau la pâte et donner 2 tours doubles ou portefeuille. Filmer et réserver au froid positif minimum 30 min avant de l'utiliser. Préchauffer le four à 180°. Détailler 2 fois trois tailles d'éventails, les plus grands de 23cm de haut sur une base de 14cm, les seconds de 17cm de haut sur une base de 11cm et les derniers de 14cm de haut sur une base de 9cm. Cuire pendant 20/25min. Refroidir.

La ganache chocolat : 579g de Caraïbes ou d'un chocolat noir à 66%, 850g de crème fleurette 35%MG, 71g de trimoline ou à défaut de miel d'acacia. Fondre le chocolat au bain-marie, porter la crème à ébullition avec la trimoline et réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème sur le chocolat en frictionnant à la maryse. Réserver au frais.

La pâte à langue de chat : 150g de farine T55, 125g de beurre, 125g de sucre, 75g de blancs d'œufs, 1 pincée de sel.

Préchauffer le four à 180°. Dans la cuve du robot crémer à la feuille -le fouet plat- le sucre, le sel et le beurre pommade. Incorporer petit à petit les blancs d'œufs et quand le mélange est homogène ajouter la farine tamisée. Pocher sur un tapis silicone ou sur une feuille de cuisson des boudins de pâte de 5 à 7cm de longueur et bien espacés. Enfourner 8 à 10 min puis laisser refroidir.

Le montage : 200g d'amandes hachées. QS de chocolat noir de couverture pour l'écriture au cornet.

Torréfier les amandes hachées au four à 165° pendant 10 à 13 min. Garnir un éventail de chaque taille de ganache sur une épaisseur de 2cm. Recouvrir avec les seconds éventails. Parsemer la ganache des bords des 3 éventails d'amandes hachées torréfiées. Décorer la base des éventails de 2 rangées de langues de chat en les faisant se superposer légèrement. Ecrire au cornet "Le Féria" ou "Le Pericon" sur chaque éventail et les présenter à la verticale sur l'assiette de service.