



LE ZEN



La pâte sucrée au sésame: 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25g d'amandes en poudre, 30g de graines de sésame noir réduites en poudre, 1 oeuf, 200g de farine et 30g de fécule, 1/2cc de fleur de sel.

Crémez à la feuille au robot le beurre et le sucre glace, ajoutez la poudre d'amandes et de sésame, le sel, l'oeuf entier, et les farines. Renversez la pâte **sans la travailler** sur une feuille de **papier guitare** ou de film alimentaire, la recouvrir d'une autre feuille et l'aplatir finement au rouleau. Ce procédé évite l'ajout de farine et permet de garder à la pâte son croustillant sans la dénaturer. Réservez une nuit au réfrigérateur.

Découpez à l'emporte pièce les formes désirées : ici des cadres à pâtisserie carrés de 17cm. Piquez les fonds à la fourchette et faites cuire entre 8 et 12 minutes à 180° selon la

taille.

Avec cette quantité vous réaliserez 3 carrés de 17cm.

La dacquoise au sésame : 130g de blancs d'oeufs à température ambiante, 130g de sucre glace, [20g de farine, facultatif], 60g de noisettes et 60 de graines de sésame torréfiées 10 mn à 150° puis réduites en poudre, 45g de sucre semoule.

Mixez brièvement au Magimix le sucre glace, [éventuellement la farine], et les poudres de sésame et de noisettes. Montez les blancs d'oeufs progressivement en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser, pour obtenir la consistance bec d'oiseau. Incorporez délicatement les poudres à la spatule en un mouvement de bas en haut. Etalez l'appareil obtenu finement et régulièrement sur une plaque recouverte d'un Silpat ou d'un papier siliconé et cuire à 180° 10 à 12 mn à surveiller. Avec cette quantité, vous allez obtenir 3 carrés de 17cm.

Le crémeux au sésame ou au matcha : 50g de lait, 50g de crème fleurette, 1 jaune d'oeuf, 1cc de maïzena, 1g soit 1/2 feuille de gélatine, 15g de sucre, 8g de matcha ou QS de pâte de sésame noir, 30g de beurre.

Portez à ébullition en fouettant, le lait, la crème, le jaune d'oeuf, la maïzena et le sucre. Laissez épaissir puis incorporer hors du feu la gélatine ramollie et essorée et la pâte de sésame noir ou la poudre de matcha. Quand le mélange est à 35° ajoutez-y le beurre et lissez. Coulez dans des cadres à pâtisserie sur une épaisseur de 5 à 8 mm et bloquez au froid.

La mousse ivoire : 200g de couverture Ivoire, 2g [soit une feuille] de gélatine, 100g de lait frais entier, 200g de crème fleurette non allégée, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille grattée, Infusez la vanille à froid dans le lait. Ramollir la gélatine 20 mn dans beaucoup d'eau froide. Chauffez le lait, et y dissoudre la gélatine bien essorée. Faites fondre le chocolat au bain marie et ajoutez en 3 fois le lait chaud en émulsionnant à la maryse énergiquement, pour obtenir une texture lisse et brillante. Le mélange doit être tiède. Montez la crème fleurette en chantilly mousseuse, puis incorporez la soigneusement en 2 fois à la ganache. Laissez prendre quelques heures au frigo. Coulez dans les cadres à pâtisserie de la même taille que les crémeux et la dacquoise ou le biscuit et bloquez au froid

Le montage et la finition : Posez un crémeux sésame sur la dacquoise ou le biscuit, recouvrez d'un carré de mousse Ivoire puis d'un crémeux au matcha. Terminez par la mousse ivoire. Coupez net des rectangles et décorez d'un mélange de graines de sésame noir et doré. Posez éventuellement un macaron sur chaque entremets. Bloquez à nouveau au froid et laissez revenir quelques heures à température au réfrigérateur avant de consommer.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr